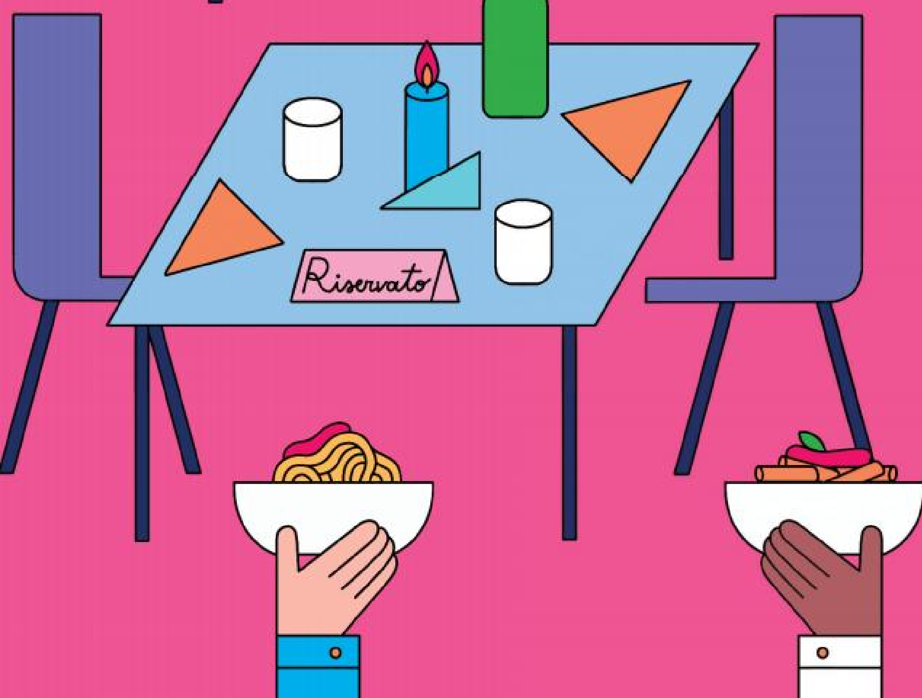
pizza e pasta ITALIANA

n°2 | febbraio | 2020
www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXI









AZIENDE

Beer&Food Attraction p. 43
Cameo p. 15
Campionato Mondiale della Pizza p. 72 - 73
Castelli Forni p. 47
Cerutti Inox p. 19
Cirio p. 67
Cuppone f.lli p. 33
Dr Zanolli p. 89
Fiera Alto Adriatico p. 87
Forni Pavesi Rimini p. 45
Gi Metal p. 39
Greci p. 91
Internorga p. 61
Itaka p. 29
Kuma Forni p. 41
La Seggiola p. 27
La Torrente p. 85
Las Vegas Pizza Expo p. 59
Latteria Montanari p. 71
Lilly Codroipo p. 69
Linea Dori p. 65
Max Box p. 63
Magic cooker p. 51
Millberg p. 25
Mole-Cola p. 79
Molino Agugiaro e Figna p. 2 - 57
Molino Dallagiovanna p. 53
Molino Denti p. 35
Molino Grassi p. 77
Molino Naldoni p. 81
Molino Pasini p. 7
O Sole Napule p. 9
OEM - Ali Group p. 11
Parizza p. 55
Salomon Food World p. 17
Sanfelici Franco p. 3
SITTA P. 100
Smoki p. 99
Spadoni p. 23
Sprayleggero p. 37
Tirreno CT p. 95
Vito Italia p. 49

— Sommario —

EDITORIALE 6
Per progredire occorre conoscere
di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS 8
a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA 10
a cura di Patrizio Carrer

Alimentazione, globalizzazione e una nuova civiltà 12
di Giampiero Rorato

FOCUS FROZEN FOOD 18
& out of home
a cura della redazione



FOCUS FROZEN FOOD
Le fake news sui prodotti surgelati
a cura della redazione



FOCUS FROZEN FOOD
Conservare gli alimenti: congelare, surgelare e abbattere
a cura della redazione



FOCUS FROZEN FOOD
A mangiare fuori casa sono sempre di più...
di Giampiero Rorato



L'extravergine in cucina: carne e pesce
di Virgilio Pronzati



LE SPEZIE
Il pepe: storia e tradizioni
di Giampiero Rorato

A proposito di Street Food — 48
di Caterina Vianello

SCIENZA E MEDICINA
La 'Nduja calabrese — 56
di Marisa Cammarano

EVENTI — 62
Ritorna la nuova edizione del Campionato Pizzaioli d'Italia
a cura della redazione



Ricette... Mondiali
a cura della redazione



LA PIZZERIA DEL MESE
Il Campione
di Patrizio Carrer

Pizza Experience — 78
a cura della redazione



LA BIRRA
Pizza, ad ognuna la sua birra
di Alfonso Del Forno

Il Web, social network e pizza - 2ª parte — 86
a cura della redazione

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA — 92
A tavola con gli Etruschi
di Stefano Buso

LE AZIENDE INFORMANO
Salomon Food World — p. 16
Schär — p. 42



96
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

— Editoriale —

Per progredire occorre conoscere

Giampiero Rorato

Abbiamo atteso alcune settimane prima di scrivere questo editoriale, convinti che il mondo ristorativo-alberghiero – alberghi, ristoranti, pizzerie, bar, enoteche, ecc. – dovendo obbligatoriamente fare i conti con la realtà che ci circonda, deve innanzi tutto conoscerla per poter assumere provvedimenti e atteggiamenti che consentano non solo di evitare i pericoli sempre incombenti, ma di essere protagonisti nel nuovo corso che la storia sta imboccando.

Ci sono stati nel 2019 dei grandi eventi internazionali che hanno inciso profondamente sul cammino della storia. Ricordiamo il "fenomeno" Greta Thunberg che ha dato vita a un movimento mondiale per la salvezza del creato, contro tutto ciò che danneggia la terra in cui viviamo. Pensiamo agli studenti di Hong Kong insorti per difendere la libertà e la democrazia dell'ex colonia britannica e ancora a gran parte del popolo venezuelano, insorto per riconquistare la democrazia. Dall'Italia è partito un movimento studentesco che ha coinvolto persone d'ogni età, le "sardine", che continua a dilagare nelle piazze italiane ed europee, contro la politica dell'odio, contro il dannoso sovranismo, a favore della solidarietà e dell'accoglienza.

E poi in Francia, dapprima i "gilet gialli" e poi gran parte delle categorie popolari contro l'aumento delle tasse e la riforma delle pensioni. Senza dimenticare quel che succede da tempo in Catalogna, in diversi Paesi africani e in vaste aree del Vicino Oriente.

Tutto questo dimostra che una buona parte degli abitanti del pianeta non accetta lo "statu quo", e vuole cambiare.

Non è compito nostro indicare soluzione, non siamo né politici né maghi, ma capire quello che sta succedendo è dovere di tutti.

In Italia si potrebbe vivere meglio, ne siamo tutti convinti; il mondo ristorativo-alberghiero dovrebbe essere il fiore all'occhiello del nostro Paese, capace di attirare un maggior numero di turisti, specie nel centrosud e nelle isole, luoghi straordinari, ricchi di storia, arte, bellezze paesistiche e archeologiche, creando molti nuovi posti di lavoro. Ma ancora così non è, perché c'è una burocrazia frenante e una politica non sempre capace; mancano infrastrutture, moderne strutture alberghiere e adeguati villaggi turistici, mancano strade e autostrade veloci, mancano treni ad alta velocità che raggiungano Bari, Reggio Calabria, Palermo, Ragusa.

Cosa intanto possono fare ristoranti e pizzerie? Certamente impegnarsi per essere tra i più accoglienti d'Europa – come succede in Spagna – con personale preparato.

Chiediamoci: dove vanno le decine di migliaia di diplomati che escono annualmente dagli Istituti e dalle Scuole turistico-alberghiere italiane? Quanto costano allo Stato e perché la grande maggioranza dei diplomati esce subito dal settore per cui ha studiato?

Cominciamo a riflettere e pensiamo a come non farci sorpassare da Spagna, Francia, Gran Bretagna, Austria ed ora anche da Slovenia, Croazia e Montenegro.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.2 Febbraio 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Andrea Chronopoulos

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.


10
ANNI
PRIMITIVA


PRIMITIVA
INTEGRALE
PRIMITIVA
TIPO 2 "400"



a cura di **Patrizio Carrer**

Mostra la bellezza del gusto. Da Cameo Professional, i nuovi spray

Forti dell'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione, Cameo Professional ha specializzato la proposta con ingredienti innovativi, tecnici, versatili, ma soprattutto di alta qualità. Nascono così Dora Facile Spray e Gelatina Spray in pratiche bombolette da 190ml.

I due nuovi spray Cameo Professional rispondono alla necessità di un settore in evoluzione che punta alla qualità per soddisfare la clientela, a partire dalla presentazione dei piatti.

Dora Facile Spray si utilizza prima di infornare ed è ideale per lucidare brioche, strudel e piatti salati come arrosti in crosta e torte salate. La doratura, sul prodotto sfornato, risulta ben visibile e tutto questo senza uova perché Dora Facile non ne contiene.

Gelatina Spray è ideale per la copertura di frutta (che protegge dall'ossidazione), torte di frutta e dolci come bavaresi e semifreddi. Dà ottimi risultati anche a basse temperature perché stabile alla congelazione.

Oltre a qualità e performance, gli spray si distinguono per la comodità di utilizzo che consente di velocizzare le operazioni in cucina: non serve agitare prima dell'uso e lo spray è continuo anche sottosopra, a 360°. Bastano pochi secondi per lucidare il dolce o ricoprire con la gelatina in modo uniforme.
Praticità, resa e tutela del prodotto si devono anche all'innovativa tecnologia con bag on valve, che sfrutta la semplice azione dell'aria compressa per far fuoriuscire il prodotto dal sacchetto di alluminio contenuto nel flacone.





Nuova Salsa Pronta Pizzutello Mutti: un'esperienza dal gusto leggero perfetta per ispirare la tua creatività in cucina

Solo la migliore varietà di pomodoro Pizzutello, attentamente selezionata da Mutti, lievemente condita con olio e sapientemente abbinata a pochi altri semplici ingredienti, quali cipolla e prezzemolo: una ricetta pensata per affiancarti nella quotidianità con gusto, semplicità e praticità

Attenzione alla qualità, selezione delle migliori e peculiari varietà di pomodoro e l'offerta di gusti distintivi, sono i valori che hanno guidato Mutti nel restyling delle sue Salse Pronte che ha visto, oltre all'introduzione del nuovo prodotto, anche la proposta di una nuova veste grafica realizzata per valorizzare in maniera intuitiva ed impattante, quali sono le differenti caratteristiche di ciascuna salsa: quattro particolari varietà di pomodoro scelte con cura, appena condite con olio e sapientemente abbinate con pochi altri semplici ingredienti, per quattro diverse identità di sapore.
La gamma delle Salse Pronte Mutti è dunque così composta:

- Salsa Pronta Datterini Mutti: si contraddistingue per il suo gusto dolce, dato dall'unione dei pomodori datterini con lo scalogno, il sedano e il basilico;
- Salsa Pronta Classica Mutti: si contraddistingue per il suo gusto semplice, dato dall'unione dei pomodori rotondi rossi con un fine battuto di cipolla e il basilico;
- Salsa Pronta Ciliegini Mutti: si contraddistingue per il suo gusto fresco, dato dall'unione dei pomodori ciliegini con il finocchietto e la menta;
- Salsa Pronta Pizzutello Mutti: si contraddistingue per il suo gusto leggero, dato dall'unione dei pomodori pizzutello con il prezzemolo e la cipolla.



a cura di **Patrizio Carrer**

prima pagina

Pane, quello di farina bianca è il più apprezzato

Non ha concorrenti il pane prodotto con farina bianca sulla tavola degli italiani che è scelto dal 72% degli intervistati di un sondaggio Italmopa (Associazione industriali mugnai d'Italia) sui nuovi trend di consumo del pane in Italia e presentato al Sigep di Rimini (Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianale). Nella classifica per consumo la farina bianca batte le farine integrali (39%), il pane di semole di grano duro (28%) e quello di farine multi-cereali (24%).

La tendenza, emersa nel corso dell'incontro "I nuovi trend di consumo del pane in Italia. I driver che orientano la scelta del consumatore", mettono in luce che l'84% degli italiani consuma abitualmente pane contro il 16% che dichiara di non consumare pane o di consumarlo in modo saltuario per motivi soprattutto di natura dietetica e salutistica con un consumo annuo pro-capite nella penisola che è di circa 41 Kg. Tra le tipologie più "trendy" il sondaggio mette in risalto che il 24% degli intervistati ha dichiarato che intende incrementare il proprio consumo di pane ottenuto da farine bio, il 19% da farine di grani antichi e il 18% da farine macinate a pietra. Solo il 14% dei consumatori intende invece puntare su un consumo maggiore di pane ottenuto da farine di soli grani nazionali/regionali.

"La strutturale riduzione del consumo di pane sembra confermata - commenta il presidente sezione molini a frumento tenero Italmopa Giorgio Agugiaro - anche per il 2019, seppur in misura più contenuta rispetto al passato. Tra le varie tipologie di pane emerge, in particolare, un trend positivo per quelle ottenute da farine di frumento integrale o semi-integrale".

Dolci Made in Italy, record di esportazioni nel 2019

I dolci italiani mettono a segno nel 2019 il record storico nelle esportazioni che hanno raggiunto la cifra di 1,5 miliardi per effetto di un aumento record dell'11%.
È quanto emerge dalle proiezioni Coldiretti su dati Istat relativi ai primi dieci mesi per i prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria divulgate in occasione del salone internazionale Sigep a Rimini. "Una conferma del successo di un settore in grande crescita che in Italia - sottolinea la Coldiretti - può contare su tradizioni, creatività e materie prime di qualità che sempre più spesso vengono valorizzate nelle ricette anche con accordi di filiera con le aziende agricole".

Tendenze positive anche a livello nazionale dove i consumi di gelato, favoriti anche dal clima, sono saliti ad oltre 3 miliardi di euro nel 2019, anni che ha fatto registrare temperature di 0,96 gradi superiori alla media del periodo e si è classificato al quarto posto in Italia fra quelli più roventi dal 1800.Per quanto riguarda i gusti, cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire "specialità della casa" che incontrano le attese dei diversi target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico, vegano ma anche a chilometri zero con gusti locali espressione di prodotti del territorio. Rilevante in Italia, continua la Coldiretti, è anche l'impatto sull'indotto, con l'utilizzo di 220mila tonnellate di latte, 64mila di zuccheri, 21mila di frutta fresca e 29mila di altre materie prime.

Alimentazione, globalizzazione e una nuova civiltà

...

L'umanità sta pensando a nuove forme di organizzazione politica e sociale per garantire a tutti pari condizioni di vita: lo esige la globalizzazione, anche se c'è chi agisce contro il nostro futuro

di Giampiero Rorato

Iniziando la terza decade del terzo millennio dell'era moderna è doveroso – per noi e per tutti – riflettere sui grandi temi dell'alimentazione in un pianeta che è ormai "globalizzato", ha cioè iniziato a eliminare le distanze fra i diversi punti della terra nonché le differenze fra le diverse popolazioni che abitano questo nostro pianeta. Questa è la globalizzazione, chiaramente appena avviata, ma se solo pensiamo a come eravamo all'inizio del presente secolo, vent'anni fa, comprendiamo che stiamo andando verso l'uguaglianza delle possibilità e delle condizioni di vita di tutti gli abitanti della terra, con tutto quello che ciò significa, compresa l'auspicata eliminazione della povertà e della penuria alimentare.

Certo, le differenze sono ancora enormi, le condizioni di vita fra popolo e popolo molto diverse, come diverse le possibilità di lavoro, di reddito, e di accedere alla cultura, di avere servizi sociali e sanitari uguali. Ma il percorso che l'umanità ha iniziato con la globalizzazione è ormai sulla strada che porta a una sempre maggior uguaglianza fra gli abitanti del pianeta.
È poi vero che la popolazione della terra è in lento ma progressivo aumento, per cui servono più risorse alimentari e più acqua potabile e ciò comporta nuove forme di utilizzo degli alimenti e dell'acqua, quindi più rispetto e più cura della terra e delle sue risorse, tutte cose cui fatichiamo ad abituarci, anche se saremo costretti a farlo.

I cambiamenti in atto

C'è dunque in atto, lento ma necessario, un cambiamento delle nostre abitudini alimentari, un diverso rapporto con le materie prime, un impiego più intelligente delle stesse, senza dispersioni o scarti. In questa fase è veramente indispensabile una seria e incisiva educazione alimentare – nelle scuole, nelle TV, nella stampa - che ci insegni ad acquistare solo quanto serve e non di più; ad usare l'acqua nella misura indispensabile; a non calpestare le tante erbe alimentari e salutari che la natura ci dona; come dire che dobbiamo avere un ben diverso e più maturo rapporto con il cibo.

Credo che la ragazza svedese Greta Thunberg e il movimento che è sorto attorno a lei debbano farci riflettere, perché è totalmente vero che, non rispettando la natura, le risorse alimentari vanno diminuendo e che le stagioni che conoscevamo fino a qualche decennio fa – primavera, estate, autunno, inverno – stanno scomparendo. Intanto primavera e autunno quasi non si notano più; l'estate si sta allargando non solo temporalmente ma anche geograficamente, avvicinandosi ai poli, facendo sciogliere i ghiacciai, cambiando le condizioni climatiche con danni irreparabili per animali e piante, oltre che per gli uomini.



I danni dell'egoismo

Se a seguire Greta Thunberg nel mondo ci sono folle enormi di giovani e adulti significa che l'umanità si sta svegliando e la gente sta comprendendo la gravità della situazione e chiede a gran voce che, tanto per cominciare, siano eliminate tutte quelle forme di energia che danneggiano la nostra vita, ammorbano l'aria, distruggono l'ossigeno, causano malattie degeneranti e anche mortali. Si sta comprendendo che l'energia prodotta dal carbone è micidiale e perciò va eliminata, anche se ci vuole del tempo per sostituirla con energia pulita.
Ci sono convegni mondiali per affrontare questi temi – quello recente di Madrid non ha concluso nulla - ma si fatica a trovare soluzioni e non perché non sia possibile, ma perché l'egoismo unito spesso all'insipienza di politici anche importantissimi, impedisce di porre fine all'uso del carbone sostituendolo con energia pulita. E chi fa questo è nemico dell'umanità.



Perché è vero che certi tipi di energia e l'esagerata sfruttamento delle terre porta a vantaggi immediati (anche in voti elettorali), ma intanto distruggono la terra, inquinano l'aria, sconvolgono le stagioni, seminano ovunque malattie e morte, compiendo un'operazione demoniaca perché totalmente contraria alla creazione del mondo come si legge nella Genesi, primo libro della Bibbia.
L'egoismo e la rincorsa sfrenata alla ricchezza, anche di importanti industrie multinazionali sta facendo del male al pianeta in cui viviamo, a cominciare dall'alimentazione, i cui prodotti sono spesso inquinati, modificati dalla chimica, dannosi per la salute.
Questo è un tema molto importante e poiché questa rivista è sempre stata dalla parte della vita, delle materie prime sane e buone, di un'alimentazione che aiuti a vivere meglio, avremo modo di ritornare su questo argomento, anche con interviste a qualificate personalità del mondo agroalimentare.

Il nostro nome è SALOMON FoodWorld®



Ma rispondiamo anche a chi invoca l'entusiasmo in cucina. Perché le nostre specialità sono condite con ingredienti straordinari: impulsi, successo ed emozioni!

SALOMON FoodWorld® GMBH
Nordring 13 D-63762
Großostheim-Ringheim

100% food service, triplice competenza
In veste di esperti del food service e leader di mercato, da oltre 40 anni riteniamo che il nostro compito consista nell'entusiasmare gli ospiti. È su questo che concentriamo tutta la nostra attenzione! Siamo un partner affidabile, e lo dimostriamo stando sempre vicino a cuochi, ristoratori, clienti e tendenze. **Approfittate dei nostri tre punti di forza:**

1. Forniamo impulsi grazie alla competenza in materia di innovazione
Sviluppiamo non semplici prodotti, bensì idee! Le nostre innovazioni, come le prime Buffalo Chik'n® Wings europee, segnano in continuazione importanti evoluzioni di mercato. Il fiuto dei nostri trend scout, il lavoro di creativi sviluppatori di prodotti e l'attento monitoraggio del settore food service ci permettono di generare novità trendy sempre un passo avanti rispetto alla concorrenza!

2.Generiamo successo grazie alla competenza in materia di produzione
Non forniamo mero cibo, ma un marchio di qualità! Che è poi la base per il vostro successo. Per questo, i nostri prodotti soddisfano i più elevati requisiti di sicurezza, qualità e gusto. Anche in questo campo facciamo tendenza!

3.Regaliamo emozioni grazie alla competenza in materia di marketing
Non vogliamo solo saziare, ma appagare! A motivarci è la nostra volontà di entusiasmare i vostri ospiti per far sì che tornino da voi. Offriamo ispirazioni per inedite presentazioni e un infallibile EATertainment – e l'EATerquipment ovviamente ve lo forniamo noi.





www.salomon-foodworld.com/it

I MINI DALL'EFFETTO MAXI!

PER LA COLAZIONE ALL-DAY-LONG

SALOMON FoodWorld
Impulses. Success. Emotions.

- SNACK PER COLAZIONE AVVOLTI A MANO
- PER CATERING, BUFFET O SEMPLICEMENTE COME SPUNTINO
- ECCELLENTE SIA CALDO CHE FREDDO

MINI WRAP SALMON & EGG

Un classico per la colazione de luxe: uovo strapazzato, salmone e spinaci in un mini wrap da 35 gr. Pregiati ingredienti e aspetto casereccio.

MINI TORTILLA EGG & CHEESE

Piccolo snack vegetariano con uova strapazzate, ripieno di pomodori essiccati al sole, fragranti tocchetti di peperone e formaggio

LA DIVERSITÀ DEI NUOVI MINI WRAP

PULLED JACKFRUIT

SALMON & EGG

BBQ CHIK'N®

ASIAN VEGGIE

CALIFORNIAN SALSA

- CUCINE INTERNAZIONALI IN FORMATO SNACK
- AVVOLTO E FARCITO A MANO
- ECCELLENTE SIA CALDO CHE FREDDO

FROZEN FOOD & OUT OF HOME

a cura della redazione

Quando si parla di cibi conservati a basse temperature (vedremo in queste pagine quali sono i metodi più pertinenti le differenze e i campi di applicazione) molto spesso si incappa in notizie e informazioni poco attendibili, date principalmente da una disinformazione diffusa sull'argomento. Carni, verdure, pesce, frutta, panificati, latticini e molte altre derrate alimentari possono arrivare in tutto il mondo grazie alla conservazione a bassa temperatura e nel lavoro di tutti i giorni il freddo è un valido alleato di chi lavora in cucina e in pizzeria – a patto di rispettare delle metodologie ben precise -. Il rispetto della catena del freddo (cioè il mantenimento dei cibi ad una temperatura di – 18°C durante il loro trasporto) è sicuramente garanzia di igiene per il consumatore, ma come è opportuno conservare e utilizzare i cibi surgelati una volta giunti a destinazione? Quali sono i rischi di una mancata osservanza delle regole sulla conservazione e l'utilizzo dei cibi? A queste ed altre domande la nostra redazione cercherà di fornire delle risposte. La seconda parte di questo focus è dedicata invece all'out of home, cioè alla ristorazione fuori casa e il salone Beer&food Attraction di Rimini (15 – 18 febbraio), offrirà numerosi spunti di riflessione su questo argomento. L'alimentazione fuori casa cresce sempre di più e in questa prospettiva le sfide – ma anche gli stimoli – per i professionisti della pizza e della cucina sono in costante crescita. L'occasione del salone di Rimini di febbraio diventa un'opportunità molto interessante per aggiornarsi anche in previsione della stagione estiva 2020.

LE FAKE NEWS SUI PRODOTTI SURGELATI



Quasi la metà dei consumatori italiani mangia prodotti surgelati almeno una volta la settimana e nel 7% dei casi più di due volte nello stesso intervallo di tempo. I maggiori consumatori sono uomini e generalmente con un'età inferiore ai 54 anni, molto spesso però le caratteristiche di questi prodotti vengono ignorate o sottovalutate (fonte Doxa – IIAS – istituo italiano alimenti surgelati). La maggior parte dei miti da sfatare sui cibi surgelati sono legati al loro valore nutrizionale, alla loro freschezza e alla modalità di utilizzo, una confusione che può essere comune tra le mura domestiche ma che in una pizzeria o in un ristorante non dovrebbe esserci. Vediamo per punti quali sono le principali credenze sui cibi surgelati.



I CIBI SURGELATI SONO PIÙ POVERI DI VITAMINE E NUTRIENTI RISPETTO A QUELLI FRESCHI

È falso. Non c'è nessuna differenza tra i valori nutrizionali di un alimento fresco e di uno surgelato, anzi a meno che non si abbia accesso diretta alla materia prima (come per esempio un orto) molto spesso i cibi freschi subiscono un processo di deterioramento dovuto alle condizioni ambientali esterne (vedi le alte temperature estive) che ne inficiano la freschezza e la qualità. I cibi surgelati invece subiscono una lavorazione molto veloce, di conseguenza possono mantenere più – e più a lungo – le caratteristiche nutrizionali di un alimento.

I CIBI SURGELATI VANNO SCONGELATI A TEMPERATURA AMBIENTE PRIMA DELL'UTILIZZO

È falso. Scongelare un prodotto surgelato a temperatura ambiente è sconsigliato. Eppure il 45,5% del campione intervistato dalla ricerca Doxa/IIAS è convinto del contrario. Il modo migliore per scongelare un prodotto 'sotto zero'- è direttamente in pentola o qualche ora in frigorifero, oppure se si ha fretta imbustato sotto l'acqua corrente. E' sconsigliato, invece, lo scongelamento con acqua calda e quello a temperatura ambiente, per evitare lunghe soste del prodotto surgelato a una temperatura non controllata.

LE VERDURE SURGELATE SONO RICCHE DI CONSERVANTI E COLORANTI

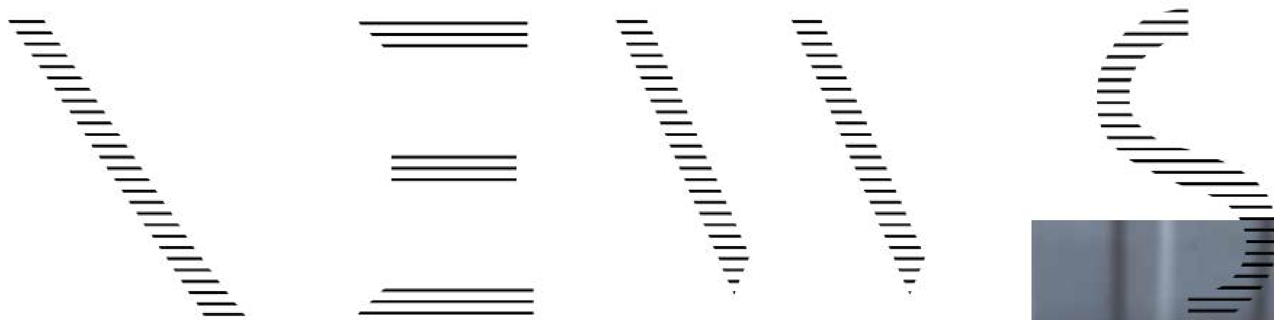
È falso. I surgelati non contengono conservanti aggiunti ai fini della conservazione. In un prodotto surgelato, per legge, non si può aggiungere nessun conservante allo scopo di prolungarne la vita. Questo falso mito nasce dal fatto che le verdure surgelate avrebbero un colore brillante – e di conseguenza poco naturale -. In realtà porima della surgelazione gli ortaggi vengono sottoposti ad un trattamento termico (in gergo, blanching) che serve a disattivare gli enzimi che potrebbero causare il deterioramento delle verdure, di conseguenza il colore naturale delle verdure viene fissato e risulta ancora più brillante.

NON SI PUÒ CONGELARE UN PRODOTTO SURGELATO

È falso. Un prodotto surgelato può essere ricongelato, a patto che venga cotto prima. È possibile, infatti, ricongelare un prodotto scongelato a patto che il cibo venga prima cotto e successivamente raffreddato rapidamente, prima di essere riposto di nuovo in freezer.

IL PESCE FRESCO È MIGLIORE DI QUELLO SURGELATO

È falso. Pesce fresco e surgelato hanno lo stesso valore nutritive. Le proprietà nutrizionali dei due prodotti, infatti, sono identiche: il pesce surgelato è una fonte naturale di macronutrienti (tra cui proteine nobili e acidi grassi omega-3), ma è anche ricco di micronutrienti come vitamine (A e D) e sali minerali (iodio e selenio). I prodotti ittici surgelati sono sicuri al 100%. La ricerca Doxa/IIAS mostra che il 37,8% del campione intervistato ritiene il pesce surgelato più sicuro di quello fresco (vs. il 27,2% che lo ritiene meno sicuro, mentre il circa 26% li considera equivalenti). In questo settore merceologico le normative di riferimento hanno imposto regole molto rigide che fanno anche dell'imballaggio un modello di trasparenza (riporta l'area di pesca, il momento della prima surgelazione, la scadenza, le valenze nutrizionali, il produttore, e così via).





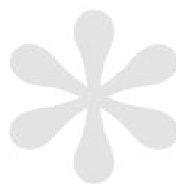
CONGELARE E SURGELARE SONO LA STESSA COSA

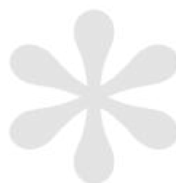
È falso. Lo vedremo nel dettaglio nel prossimo articolo, ma questi due processi sono molto diversi l'uno dall'altro, basti pensare che la surgerlazione viene fatta in modo industriale non può essere riproposta a casa. Il congelamento invece è la tecnica più casalinga per conservare gli alimenti e molto spesso, quando i cibi vengono scongelati, questi finiscono per perdere molti nutrienti e requisiti organolettici, soprattutto per le carni e i prodotti ittici.



ATTENZIONE ALL'ASTERISCO NEI MENU

Sfogliando il menu di un ristorante si tende a valutare negativamente l'indicazione che specifica che alcuni aliment sono surgelati. In realtà questo dovrebbe essere garazia di sicurezza e qualità, perchè la filiera dei prodotti surgelati è soggetta a controlli rigorosi e severi, molto più per esempio su alcuni prodotti freschi. Sta al al ristoratore comunicare in modo corretto queste informazioni, valorizzando invece la sicurezza che offre ai propri clienti.







SURGELARE

CONGELARE

ABBATTERE

CONSERVARE GLI ALIMENTI

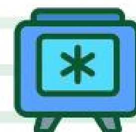
a cura della redazione

Tre modi diversi di utilizzare il freddo come tecnica di conservazione degli alimenti e che differiscono per procedure e risultati.

L'abbattimento, il congelamento e la surgelazione degli alimenti sono pratiche molto diffuse e hanno campi di applicazione molto diversi, ma molto spesso usati come sinonimi. Vediamo nel dettaglio come funzionano questi procedimenti e quali sono i risultati.





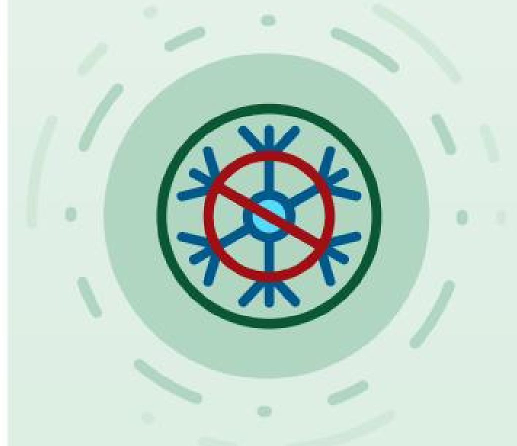


SURGELAZIONE



E' un metodo ultra rapido di raffreddamento che si effettua portando in pochi minuti il prodotto a -30°C/-40°C. I micro-cristalli di ghiaccio si formano all'interno dell'alimento, riducendo le perdite di nutrienti in fase di scongelamento. E' una tecnica molto utilizzata a livello industriale e generalmente tutti i prodotti da freezer del supermercato sono stati trattati con questo procedimento. Con gli apparecchi domestici è impossibile surgelare, e se si vuole ottenere in casa un effetto simile alla surgelazione industriale l'unico modo è disporre di un abbattitore rapido di temperatura, in grado di portare i cibi a -18° in pochi minuti, e poi riporre i cibi surgelati nel congelatore.

CONGELAMENTO



Nel processo di congelamento, che può essere effettuato attraverso un raffreddamento rapido o graduale – l'alimento viene portato a una temperatura compresa tra – 18 e – 24 °C. Il congelamento rapido – o fast freezing – è una tecnica relativamente nuova con cui la temperatura degli alimenti viene portata a circa -20°C entro trenta minuti. Per ottenere questo risultato, l'alimento viene immerso in una soluzione criogenica – non a contatto diretto del cibo – con un mezzo refrigerante o facendo circolare tra gli alimenti un flusso d'aria fredda forzata. Questo sistema non permette la formazione di cristalli di ghiaccio, che durante lo scongelamento romperebbero le membrane cellulari dei tessuti degli alimenti (e di conseguenza ne abbasserebbero la qualità). Lo slow freezing – o congelamento lento – è invece quello tipico degli apparecchi domestici e porta i cibi a raggiunge una temperatura di – 18°C dalle 3 alle 72 ore. Il congelamento lento è la pratica più diffusa per conservare i cibi nel lungo periodo ma anche quella più dannosa per gli alimenti se non si hanno delle piccole accortezze. Va evitato lo scongelamento a temperatura ambiente o peggio in acqua calda, perché l'impatto termico romperebbe i cristalli di ghiaccio, facendo fuoriuscire i succhi e i nutrienti dell'alimento (è un fenomeno molto evidente per esempio nella carne). il metodo migliore è riporre l'alimento congelato in frigo, in modo da limitarne il deterioramento e la formazione della carica batterica.



ABBATTIMENTO



L'abbattimento rapido di temperatura si utilizza per portare velocemente cibi bollenti a temperature basse: attraverso un flusso di aria refrigerata forzata si riduce rapidamente la temperatura del cibo, passando dai +70°C ai +3°C in soli 90 minuti. Quindi, in sostanza, grazie a questa tecnica gli alimenti si raffreddano molto velocemente. Se si prolunga l'abbattimento di temperatura è possibile effettuare il congelamento rapido (quick freezing) portando il prodotto a una temperatura di -20°C in soli 30 minuti: questa è la tecnica che dovrebbe sempre essere utilizzata ad esempio per preparare il sushi, per eliminare ogni eventuale traccia di parassiti dal pesce crudo. Ampiamente utilizzato anche nella panificazione, in pasticceria e ultimamente anche in pizzeria, l'abbattimento può essere positivo (il cibo viene portato a +3°C) o negativo (il cuore del prodotto viene portato a -18°C, come avviene con la surgelazione).



I VANTAGGI DELL'ABBATTIMENTO

Abbiamo visto che il rapido abbassamento della temperatura porta l'acqua contenuta negli alimenti a ghiacciare rapidamente, mantenendo inalterate le caratteristiche dei prodotti (sia i cotti che crudi).

Questo è il modo migliore per allungare la vita dei cibi cotti – che se lasciati raffreddare e scongelare lentamente potrebbero favorire la proliferazione di batteri dannosi per la salute -

Un altro importante vantaggio è quello dato dal fatto che l'umidità di un alimento cotto, per esempio un prodotto da forno, rimarrà inalterato dopo il processo di abbattimento, e una volta cotto manterrà le stesse caratteristiche del prodotto "fresco". Nel caso per esempio di una base per pizza o di una pasta per dolce, l'abbattitore può diventare un valido aiuto per evitare la disidratazione data dal raffreddamento a temperatura ambiente, dando così una consistenza più morbida al panificato. Inoltre da un punto di vista prettamente operativo, l'abbattimento permette di avere sempre a disposizione delle basi già pronte. Nel caso di pre-cottura, la cottura del prodotto viene interrotta qualche minuto prima del termine passando dall'abbattitore. Il vantaggio sarà quello di poter rigenerare in pochi minuti un prodotto che presenterà tutte le caratteristiche di uno fresco.



A MANGIARE FUORI CASA SONO SEMPRE DI PIÙ...

di Giampiero Rorato

Mangiare fuori casa non è più, come in un passato sempre più lontano, in verità non molti decenni fa, un piacere borghese, riservato a chi poteva permetterselo, anche se esistevano delle situazioni nelle quali o si mangiava fuori casa o si saltava il pranzo oppure si mangiava al sacco, vale a dire quello che si era portato da casa.
Fra queste situazioni vanno annoverati i pasti in ospedale o nei refettori di numerose scuole private o anche nelle Università. C'erano mense, o meglio, spazi mensa anche in numerose fabbriche ma in questo caso in passato l'operaio si portava il cibo da casa. Anche nelle gite ed escursioni di vario tipo si mangiava fuori casa, ma quasi sempre i gitanti si portavano da casa la borsa con panini, o un pezzo di pollo ben cotto, o qualcosa d'altro, assieme ad una bevanda che, per gli adulti che vivevano nei campi, era quasi sempre una bottiglia di buon vino.

IN TEMPI PIÙ RECENTI

Grazie soprattutto all'impegno delle organizzazioni sindacali, i lavoratori delle fabbriche hanno conquistato il diritto di mangiare in apposite mense all'interno della fabbrica stessa, con piatti preparati o da personale specializzato attivo in azienda o portato da aziende di catering, specializzate in questo lavoro. E lo stesso è avvenuto nelle scuole dove c'è il tempo prolungato e nelle Università dove gli studenti sostano anche per l'intera giornata.
E già coloro che lavorano in fabbrica o in diverse aziende di mobilità, gli studenti e gli ospiti di ospedali, case di cura, case per anziani, ecc. rappresentano una percentuale non piccola di popolazione.
A tutti questi vanno aggiunte le persone in vacanza al mare, in montagna, nelle città d'arte, le quali, restando fuori della loro casa per più giornate, mangiano o negli alberghi o in trattorie e ristoranti che trovano nel loro percorso.



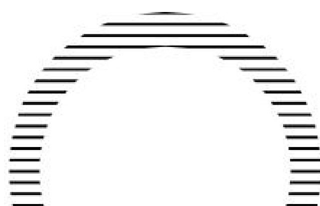
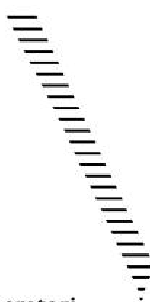
I GOURMET

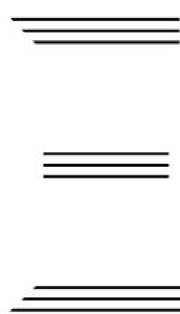
C'è un altro tipo di persone, ben più numeroso di quanto si pensi, che mangia fuori casa per diletto, per il gusto di conoscere cucine importanti, per incontrare cuochi celebri, come anche per vedere ed essere viste. Basta pensare al numero dei ristoranti con una o più stelle Michelin, quasi tutti ben attivi, per capire che esiste una numerosa clientela che cerca e frequenta questi ristoranti, che va da una parte all'altra d'Italia e, spesso, dell'Europa, per sedersi alla tavola d'un cuoco stellato, scoprire e godere le novità, capire gli abbinamenti cibo-vino, vedere l'arredamento e il servizio, farsi illustrare i piatti e il perché di certi accostamenti e abbinamenti.



OGGI

Da un po' di tempo a questa parte il mangiare fuori casa è diventata per molti, oltre che una necessità, anche una piacevole abitudine, un cercato diversivo alla monotonia quotidiana. E si comincia il mattino.
Si provi ad osservare i caffè attorno alle 8 del mattino, ma anche prima e anche dopo. Molte persone, uomini e donne, prima di iniziare il lavoro – nei negozi, nei servizi, negli uffici statali e privati, ecc. – si fermano a far colazione nel locale divenuto abitudinario: caffè o cappuccino o "caffè" d'orzo e una brioche o croissant gustati in pace seduti a un tavolino con le solite amiche o amici, quattro chiacchiere, una sbirciata ai quotidiani e poi via al lavoro. Poi arrivano le mamme che hanno accompagnato i figli a scuola. Stessi ordini, stessi quotidiani, ma soprattutto le medesime chiacchere con le amiche. E anche più tardi c'è sempre chi entra per un caffè, una pastina, una sfogliata al quotidiano, quindi di nuovo in banca, in ufficio, in negozio.
Poi arriva mezzogiorno e qui va ormai consolidandosi un'abitudine ancora in espansione. Lo stesso bar o caffè che al mattino aveva servito diverse decine di caffè e brioche ora è pronto a servire panini ben imbottiti, insalatone di vario tipo, degli stuzzichini – come nelle cicchetterie veneziane – accompagnati o da un calicetto di vino, o da un bicchiere d'acqua o da una bibita analcolica. E come i bar e caffè di cui abbiamo scritto ci sono anche numerose pizzerie che, oltre a servire "pizza a mezzogiorno", preparano panini, tramezzini ed altro secondo le richieste dei clienti.
A frequentare questi locali sono in tanti, sempre di più: bancari, addetti ai servizi, impiegati, rappresentanti di commercio che abitano lontano da casa e che a mezzogiorno, anche col pretesto di dover star leggeri, chiedono un tramezzino, o un'insalata e poco altro, concludendo con un caffè, prima di tornare al lavoro, riservandosi, tornati a casa, una cena abbondante.
È evidente che il cambiamento delle abitudini, collegato a un'evoluzione della società, alla brevità della pausa di mezzogiorno, come anche alle possibilità economiche esige una organizzazione dei servizi che era inimmaginabile alla fine del secolo scorso, cioè appena vent'anni fa.



IL FUTURO

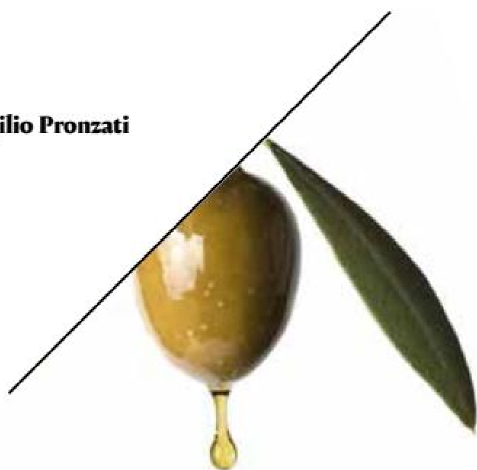
Perché per rispondere in modo corretto alle esigenze cui abbiamo sinteticamente accennato occorre una nuova organizzazione dei servizi relativi alla ristorazione fuori casa?
Innanzi tutto servono delle regole ben precise per garantire la qualità e l'igienicità degli alimenti erogati, così come l'igienicità dell'ambiente e del servizio, ma leggi e regolamenti devono essere sì precisi ma non dei cappi al collo di titolari di bar, pizzerie, enoteche e altri locali che offrono questo servizio. Sappiamo tutti che la burocrazia, così com'è oggi, è un freno al progresso, anche perché molti funzionari ci pensano a lungo prima di apporre una forma e non sempre la mettono per tema di incorrere in qualche guaio, come è successo più volte.
Leggi precise a garanzia degli operatori del settore e dei clienti certamente sì, ma leggi chiare, non possibili di varie interpretazioni e una burocrazia che si assume le proprie responsabilità evadendo il più velocemente le richieste degli operatori.
E questo è l'augurio che Pizza e Pasta italiana si sente di esprimere, convinti che con leggi e regolamenti chiari, semplici e non variamente interpretabili dai diversi funzionari e ispettori, quindi con una burocrazia veloce, si possono aumentare anche i posti di lavoro, contenendo i costi, garantendo nel contempo i consumatori che quanto viene loro dato è di sicura qualità, igienicamente perfetto, sano e buono.



L'EXTRAVERGINE IN CUCINA

CARNI & PESCI

di Virgilio Pronzati



Che l'olio extravergine di oliva dia il meglio di se da crudo è ampiamente risaputo. Ma è altrettanto vero che è indicato nei vari tipi di cottura, per la sua resistenza al calore. Come per il vino da abbinare al cibo, l'extravergine di oliva se correttamente usato per condire e cuocere vari piatti ne esalta l'aroma e l'armonia, al contrario li penalizza. Iniziando dagli ortaggi a foglia detti comunemente verdure, quasi ogni tipo richiede oli extravergini specifici. Premesso che la maggior parte delle insalate contengono quasi la totalità d'acqua e minime quantità di sale e microelementi minerali, per condirle e caratterizzarle ci vogliono extravergini dal fruttato medio come il ***Val di Mazara D.O.P.*** (Sicilia) da cultivar Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola ed altre locali.



Al contrario se cotte, sono necessari extravergini dal fruttato medio-intenso come il ***Terra di Bari D.O.P.*** (Puglia) da Cultivar Coratina, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 20%. Lo stesso con vari tipi di brassiche, ossia cavolfiore e broccoli. Nella peperonata ci vogliono extravergini dal fruttato medio in quanto ha già aromi propri, come il ***Dauno DOP Alto Tavoliere*** (Puglia) da cultivar Peranzana o Provenzale, presenti negli oliveti in misura non inferiore al 80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%.



Nella zuppa o minestra di cime di rapa, per riequilibrare il sapore decisamente amarognolo, ci vuole un extravergine dal fruttato leggero o medio come il **Riviera Ligure DOP Riviera di Levante** (Liguria). Zuppe e minestre di cavolo verza e nero prediligono extravergini dal fruttato medio-intenso come il ***Seggiano D.O.P.*** (Toscana) da ***Cultivar Olivastra di Seggiano*** presente in misura non inferiore al 85%;altre varietà diffuse sul territorio, fino al 15%. Per i panini, gli extravergini cambiano a seconda degli ingredienti.

Se con ortaggi e formaggio, usare extravergini dal fruttato medio come il ***Tuscia D.O.P.*** (Lazio) da cultivar Frantoio, Caninese e Leccino, per non meno del 90 %. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 10%. Se con tonno, sono indicati extravergini dal fruttato medio ma composito, come il ***Sardegna D.O.P.*** (Sardegna) da cultivar Bosana, Tonda di Cagliari, Bianca, Nera di Villacidro, Semidana in misura non inferiore al 80%. Possono concorrere altre varietà presenti nel territorio regionale nella misura massima del 20%.



Con gamberi extravergini dal fruttato leggero ma sapidi come il ***Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori*** (Liguria) da ***cultivar Taggiasca***, per almeno il 90%. Se con carne arrostita ed alcuni ortaggi, extravergini dal fruttato intenso e pieni come l' Irpinia ***Colline dell'Ufita DOP*** (Campania) da ***cultivar Ravece*** presente in misura non inferiore al 60%; ***Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte da sole*** o congiuntamente in misura non superiore al 40%; eventualmente, ***Leccino e Frantoio*** in misura non superiore al 10%. I panini con salumi non hanno bisogno degli extravergini. Ovviamente, lo stesso per i panini con i sott'oli.

Per il pesce, la scelta degli extravergini varia non solo sulla loro cottura ma se di fiume, lago, e di mare. Per chi ama mangiare il pesce crudo, gli extravergini devono essere delicati o dal fruttato leggero per non coprirne gli aromi ed i sapori salsi. Quindi i ***Riviera Ligure DOP, Riviera dei Fiori*** e ***Riviera del Ponente Savonese*** (Liguria) entrambi da cultivar Taggiasca (90% il primo) e (50% il secondo). Se di fiume e di lago, vanno bene gli extravergini ***Garda D.O.P. Orientale e Trentino da cultivar Casaliva*** (Drizar) e Frantoio, in misura non inferiore al 50%;Leccino, Favarol, Moraiolo, Trepp, Pendolino, fino al limite massimo del 50%. Il primo e ***Casaliva, Leccino, Pendolino e Frantoio,*** in misura non inferiore all'80% il secondo. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%.



Di mare: orate, spigole, ombrine, occhiate e morone lessi o al vapore, extravergini sapidi ma dal fruttato leggero come i Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori e Riviera del Ponente Savonese (Liguria) entrambi da cultivar Taggiasca (90% il primo) e (50% il secondo). Se al forno con patate, olive ed erbe aromatiche gli extravergini Riviera Ligure Riviera di Levante D.O.P. (Liguria) da cultivar Lavagnina, Razzola, pignola il 55%, altre il 45%.

Di fiume: trota e lavarello, luccio, tinca. I primi due sono ottimi al forno, al cartoccio e impanati e fritti. Avendo carni sode ma dal sapore delicato, gli extravergini consigliati sono di fruttato medio come il Tergeste D.O.P. (Friuli Venezia Giulia) da cultivar:Belica o Bianchera in misura non inferiore all'20%.Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.
Se fritti, sono congeniali il Riviera Ligure DOP e il Garda DOP Bresciano.
Luccio e tinca devono essere cucinati al forno e in zuppe. In entrambi i casi, avendo carni sode e saporite, gli extravergini per la cottura devono essere di fruttato medio-intenso come l'Aprutino Pescarese DOP (Abruzzo) da cultivar Dritta, Leccino e Toccolana, in misura non inferiore all'80%. 20% altre locali.

Due parole sui cefalopodi: polpi, calamari, seppie e moscardini lessi o a vapore, ci vogliono extravergini dal fruttato leggero come i Riviera Ligure DOP e i Garda DOP. Se con patate (oltre la percezione dolce dei cefalopodi si unisce quella degli amidi della patata) ci vogliono di fruttato medio come i Lucca D.O.P. (Toscana) da cultivar Frantoio fino al 90%; Leccino fino al 30%;altre varietà diffuse sul territorio, fino al 15%. Sempre se gradito, su astici, aragoste, scampi e gamberoni alla griglia extravergini leggermente fruttati come i Riviera Ligure DOP.

Pollame e coniglio alla griglia: extravergini dal fruttato medio come i Molise D.O.P. (Molise) da cultivar Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto, e Leccino, in misura non inferiore al 80%; Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro e Rosciola, in misura non superiore al 20%. In umido: con extravergini dal fruttato medio come l' Umbria D.O.P. (Umbria) Colli Assisi-Spoleto da cultivar Moraiolo, in misura non inferiore al 60%; Leccino e Frantoio, in misura non superiore al 30%. Lo stesso con brasati e stracotti. Mentre per carni suine: extravergini dal fruttato medio-intenso come il Brisighella D.O.P. (Emilia-Romagna) da cultivar Nostrana di Brisighella, in misura non inferiore al 90%.Altre locali 10%

Per una fiorentina, l'extravergine ideale è di fruttato intenso e persistente come il Chianti Classico D.O.P. (Toscana) da cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20%.

Per bistecche di manzo sulla griglia o piastra: extravergini decisi di fruttato intenso come il DOP Gulfi (Sicilia) da cultivar Tonda Iblea, per almeno il 90%. Altre il 10%. Lo stesso per carni di selvaggina da pelo cotte allo stesso modo. Se stufate, extravergini decisi molto fruttati come i Terra di Bari D.O.P. (Puglia) da cultivar coratina, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 20%.

LE AZIENDE INFORMANO





Le novità senza glutine Schär al Beer & Food Attraction

DR. SCHÄR FOODSERVICE
Tel. +39 0473 293595
foodservice.it@drschaer.com

www.drschaer-foodservice.com

Dal 15 al 18 febbraio 2020 Dr. Schär, con la divisione Dr. Schär Foodservice, sarà a Rimini al Beer & Food Attraction, la manifestazione che riunisce tutte le più importanti novità e anticipa le tendenze per l'out of home.

Situato nel padiglione A2 allo stand 068, l'azienda presenterà in particolare le soluzioni gluten free per la pizzeria, tra cui la novità, il Pizza Mix Schär, un preparato rivoluzionario ideato appositamente per la preparazione di pizze e focacce. Il nuovo Pizza Mix sarà anche il protagonista di uno showcooking organizzato da NIP (Nazionale Italiana Pizzaioli) durante il "Pizza Experience", il contenitore formativo dedicato ai professionisti con lo scopo di offrire nuove idee, stimoli e prospettive sul tema pizza.

Oltre ai prodotti per il canale pizzeria, i visitatori potranno conoscere la linea completa di soluzioni Schär per tutti i canali del fuoricasa e assaggiare alcuni prodotti. Infine, sarà un'occasione per avere una consulenza sulla preparazione e somministrazione del senza glutine nel canale ho.re.ca.



Beer & Food Attraction
15-18 febbraio 2020
Pad. A2 Stand 068

Il pepe: *storia e tradizioni*

Continuiamo il nostro viaggio nel mondo delle spezie per conoscerne la provenienza e la storia.

di Giampiero Rorato

02



Il pepe è la spezia in assoluto più utilizzate in cucina. Forse non tutti sanno che da un'unica pianta si ottiene un frutto che a seconda della lavorazione e, soprattutto, del suo stadio di maturazione, può assumere differenti colori: nero, bianco o verde, mentre il rosa è una bacca che non appartiene a questa varietà di pianta. Come non appartiene il pimento, una specie di pepe molto profumato e aromatico tipico della Giamaica.
Compiamo dunque questo breve viaggio nel mondo del pepe incontrando sia le due varietà più tipiche, che quelle in passato scambiate per pepe.

Pepe lungo

Il pepe lungo (Piper longum) è originario dell'India e dell'Indonesia e diffuso in tutta l'Asia meridionale e nel Nord Africa. Questa spezia è arrivata nel Mediterraneo prima del pepe nero, che è attualmente il pepe più diffuso. In epoca romana era molto ricercato e valeva quattro volte il pepe nero. Il profumo di questo pepe è dolciastro e il sapore iniziale molto simile a quello del pepe nero, ma si caratterizza per un retrogusto molto più forte, ma meno pungente. In passato il pepe lungo è sempre stato usato intero, anche in Europa, ma attualmente il suo commercio è limitato quasi solo all'Estremo Oriente, dove è usato sia in cucina che nella preparazione delle conserve. Nel Medioevo furono i Veneziani a farlo conoscere all'Europa ed era allora abbastanza presente anche nella cucina veneziana. Da parecchio tempo ormai il pepe lungo è di fatto scomparso dalla cucina europea.





Pepe nero

Il pepe nero, chiamato scientificamente Piper nigrum, non è altro che la bacca non ancora matura di una pianta perenne arborea, avente lo stesso nome, che raggiunge i 4 metri di altezza, presente nelle foreste monsoniche della costa di Malabar, nell'India sudoccidentale e diffusosi poi anche in Malaysia e Indonesia. Una volta raccolta, la bacca è fatta fermentare qualche giorno in cumuli, quindi posta ad essiccare al sole. Il pepe ha sempre avuto un grandissimo valore commerciale ed è stato talvolta usato anche come moneta. Merita aggiungere che il pepe bianco, verde e nero sono le medesime bacche raccolte in stadi diversi di maturazione. Il pepe ha un aroma caldo, fresco, pungente, piacevolmente aromatico. Non è né dolce né amaro, è solamente piccante, per cui può essere utilmente impiegato sia nelle preparazioni dolci che in quelle salate. Si usano grani interi per insaporire liquidi di cottura e brodi e, schiacciato, entra in molte miscele di spezie e nelle marinate. Macinato fresco è ancor oggi usatissimo, come avveniva nella cucina veneziana medioevale e rinascimentale ed è quindi molto comune in cucina, tanto che il suo impiego è considerato quasi pari o, comunque, non molto inferiore a quello del sale.

Il pepe rosa

Ed eccoci ora con un "falso" pepe, nel senso che non appartiene alla pianta del Piper nigrum da cui si ottengono il pepe nero, il verde e il bianco. Per questo motivo il pepe rosa è anche noto come falso pepe perché, diversamente dal pepe nero, verde e bianco, deriva da una pianta conosciuta come Schinus molle, un albero sempre verde originario dell'America Latina. Come precisa il nome, il frutto di questa pianta somiglia a una bacca dal colore rosa, molto simile al pepe come forma e da qui il suo nome, ance se il pepe rosa non assomiglia per niente, come sapore, con il pepe nero, bianco o verde. La pianta del pepe rosa è botanicamente più vicina alle piante di pistacchio e mango che a quella del pepe nero con il quale non condivide neppure la famiglia.



Il pimento della Giamaica

Concludiamo questo incontro col mondo del pepe conoscendo un altro prodotto che gli assomiglia ma che col piper nigrum non ha nessuna parentela. Siamo in Giamaica, l'affascinante isola caraibica dove questa pianta, il pimento (Pimenta dioica), dai frutti particolarmente aromatici, cresce spontanea Il pimento è molto simile al pepe, solo lievemente più grande, ma il suo sapore è decisamente più tenue ed è conosciuto anche come pepe garofanato per via del suo nome che in spagnolo significa appunto pepe. In inglese è conosciuto come allspice. La particolarità del pimento è che non si contraddistingue per un particolare sapore ma in esso si ritrova un po' l'aroma della cannella, dei chiodi di garofano, dello zenzero e della noce moscata. Fino agli anni 30-40 del secolo scorso questa pianta era presente anche in Spagna, portata da Cristoforo Colombo, poi durante la guerra gli alberi furono in gran parte tagliate e l'uso del pimento in Europa andò quasi scomparendo, ad eccezione della Polonia dove continua ad essere impiegato.



a proposito di

Street Food

di Caterina Vianello



Tre simboli gastronomici di altrettante regioni, tre cibi di strada, che prima ancora di diventare street food di tendenza, erano prodotti popolari. Stiamo parlando di arancini, crocchè e olive all'ascolana, quindi rispettivamente di Sicilia, Campania e Marche.

Arancini

Una sfera-scrigno di riso, dorata e croccante che racchiude un ripieno di ragù (ma le varianti sono infinite), al quale si possono aggiungere piselli e caciocavallo. A seconda delle scuole di pensiero, poi, il riso va lessato o preparato a mo' di risotto, con l'aggiunta o meno di zafferano. Se la ricetta, nonostante l'ampio dibattito gastronomico, è nota, più complesso è risolvere la questione relativa al nome, sulla quale è intervenuta anche l'Academia della Crusca. Si dice infatti arancino o arancina?
Entrambe le diciture sono corrette: l'arancina, di forma rotonda, è propria della parte occidentale (Palermo), mentre l'arancino (rotondo o a punta) è nella parte orientale; il maschile potrebbe essere più corretto, perché trae le sue radici dal dizionario siciliano–italiano del 1857 (era borbonica). Alle origini della ricetta pare ci sia la dominazione araba in Sicilia, che durò dal IX all'XI secolo, ed in particolare l'usanza di appallottolare un po' di riso allo zafferano nel palmo della mano, aggiungendo carne di agnello. Giambonino da Cremona ci dice che, nel mondo arabo, tutte le polpette di forma rotonda prendevano il nome dalla frutta a cui assomigliavano per forma e dimensioni. Di qui l'idea delle origini arabe e del nome. Tuttavia bisogna aspettare la seconda metà del XIX secolo prima di leggere ricette codificate e bisogna anche precisare che quella del 1857 descrive "una vivanda dolce di riso fatta alla forma della melarancia". Nella letteratura gastronomica successiva, inoltre, non sono mai citati carne o pomodoro, rendendo ancora più difficile datare la ricetta e certificarne l'origine araba. Al di là delle indagini, tuttavia, ciò che conta è che sia fatto a regola d'arte. Tenete d'occhio la cottura pre-frittura del riso, per non renderlo poltiglia: il consiglio è quello di scolarlo bene al dente. Se volete rispettare le usanze sappiate poi che quello catenese si fa con pezzi di carne nel sugo, quasi uno spezzatino, mentre a Palermo con il trito. La panatura, infine, dev'essere croccante, dorata, dal rumore inconfondibile al primo morso.



Crocchè

Ovvero crocchette, o panzerotti, stando al nome con cui venivano chiamati dai "panzerottari" nei vicoli del centro storico di Napoli, che li friggevano al momento in un pentolone. I crocchè sono uno dei simboli dello street food partenopeo: semplicissimi, sono un impasto di patate, uova, e formaggio, successivamente fritto. Ampio dibattito sulle origini anche in questo caso: alcuni sostengono che abbiano natali francesi, derivando dalle 'croquettes' di patate della Francia angioina del XVIII secolo. Le prime ricette scritte risalirebbero, infatti, a un trattato del 1798, "Il Trattato delle patate ad uso di cibo" di Antoine Augusten Parmentier, nutrizionista alla corte del re Luigi XVI, che è di fatto il manuale che sdogana l'uso della patata in cucina. A conferma di questa tesi la presenza di altre ricette francesi ereditate dalla cucina napoletana, tra cui il gateau di patate da cui deriva il partenopeo gattò di patate.

Altre fonti ritengono che siano state portate a Napoli dai conquistatori spagnoli, e avrebbero come antenato la "croquetas de jambon", nella quale il prosciutto sarebbe stato poi sostituito nella versione partenopea. Anche in questo caso, indipendentemente dalla letteratura, se vi trovate tra i vicoli di Napoli, avete l'obbligo morale di cercare una friggitoria e ordinare un crocché, servito magari nel "cuoppo" insieme ad altri della tradizione: zeppoline di pasta cresciuta, gli scagliozzi, le palle di riso e le frittatine di pasta.



Olive all'ascolana

I più potrebbero descrivere sbrigativamente le olive all'ascolana come olive ripiene. In realtà le palline fritte, ipersaporite e surgelate, di solito proposte nei reparti gastronomia o offerte nei buffet, non hanno nulla a che vedere con una delle preparazioni più raffinate e laboriose della tradizione marchigiana. Il primo punto da tenere presente è la materia prima. Malgrado oggi si usino per lo più olive greche, più economiche, resistenti, grandi e più diffuse, visto che vengono raccolte meccanicamente in grandi quantità, la ricetta originale prevede l'uso dell'oliva ascolana tenera del Piceno Dop, che si distingue dalle altre per una polpa croccante e un nocciolo più piccolo rispetto alla media, ma anche perché è più piccola, tenera e delicata da coltivare, crescendo in terreni scoscesi. A differenza delle ricette precedenti, i natali delle olive ascolane sono nobili: l'indizio è la presenza della carne e il fatto che quella avanzata dalla tavola venisse utilizzata per il ripieno delle olive. Consumate in genere in occasioni speciali, richiedono una preparazione lunga e dalla buona manualità. Le olive vanno infatti snocciolate tagliandole a spirale, intorno al nocciolo. In ognuna si inserisce poi una pallina di ripieno, fatto da carne rosolata in padella con verdure, quindi tritata e alla quale vengono aggiunti un uovo, parmigiano grattugiato e mollica di pane in briciole. Le olive vengono quindi riempite con il preparato, infarinate e passate nelle uova e nel pangrattato, quindi fritte in olio bollente.

LA APP UFFICIALE

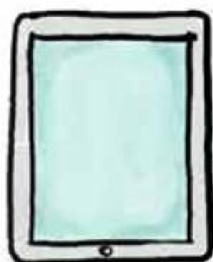
DELLA RIVISTA

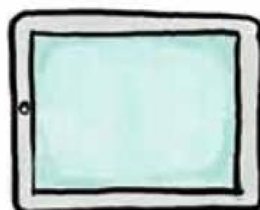
pizza e pasta italiana

1 sfoglia la rivista in modalità singola pagina

2 scopri i contenuti multimediali dedicati

3 what's next ?





Altre grandi novità sono in arrivo! Tieni controllata la app per rimanere aggiornato!









*La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, **attraverso una semplice rotazione**, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro ancora...*

Scoprite il mondo che sta dietro, o meglio, a lato della rivista!





La 'Nduja calabrese

di Marisa Cammarano

La 'Nduja, o più semplicemente "Duja", è un salume con consistenza cremosa che con il suo sapore forte e deciso, è ormai diventata uno dei simboli della Calabria.

La 'nduja originale è prodotta nel territorio di Vibo Valentia, prevalentemente nella zona di Spilinga, un territorio che vive di agricoltura, allevamento e pastorizia.

Questo piccolo comune è conosciuto come "Città della 'nduja" perché ha saputo tramandarla come specialità artigianale. L'8 agosto di ogni anno si tiene la "Sagra della 'Nduja", uno degli appuntamenti enogastronomici più antichi e partecipati, l'occasione ideale per gustare una vera nduja calabrese. Una festa che trasforma la cittadina in una fila interminabile di carretti nel corso principale, foodtruck e stand enogastronomici. Il momento clou della sagra è l'arrivo nella piazza principale, con balli di gruppo, rievocazioni storiche che ricordano la cacciata dei saraceni, balli folcloristici e l'accensione con i petardi dell'asinello di paglia. Tra le specialità tipiche da provare durante la sagra, la filejia, pasta tipica calabrese a base di nduja, zeppole a base di nduja e polpette di melanzane, ovviamente "arricchite" con il prodotto tipico locale. L'origine del bizzarro nome è da ricercarsi nel termine latino "inducere", cioè introdurre, lo stesso da cui deriva la denominazione di alcuni salumi piemontesi, chiamati "salam dla doja" e dei francesi "andouille", una particolare salsiccia di maiale affumicata. Alcuni, infatti, fanno risalire la sua introduzione in Calabria ai Francesi del periodo napoleonico (1806-1815), altri, invece, ritengono che siano stati gli Spagnoli, nel cinquecento, a portare questo particolare salame insieme al peperoncino. Una specialità tutta calabrese quindi, dalle origini poco chiare, come accade per moltissime pietanze della cucina contadina. La tradizione orale, si sa, è molto spesso vaga ed imprecisa e non deve sorprendere se esistono tanti racconti sulla sua nascita e sul processo di lavorazione. L'unica cosa certa è che sia un prodotto nato dall'esigenza dei contadini di non sprecare nulla del maiale. Mai frase fu più veritiera del famoso detto ripetuto e tramandato dai nostri nonni, "del maiale non si butta via niente". Dopo aver dato ai proprietari terrieri le parti più pregiate dell'animale, quello che restava erano gli scarti: stomaco, milza, polmoni, intestino, esofago, trachea, faringe, parti carnose della testa, grassi vari, ecc. Come da tradizione calabrese, oggi, la 'nduja viene prodotta solitamente durante i mesi invernali con le parti più grasse della carne di maiale, quali il guanciale, la pancetta ed il lardello, che vengono tritate e poi impastate insieme ad un abbondante quantitativo di peperoncino piccante calabrese, (solitamente in ogni 2 Kg di carne viene mescolato 1 Kg di peperoncino) con una percentuale di sale del 3%

circa sul totale. Oltre a dare alla carne un colore rosso ben definito, il peperoncino ne permette una lunga conservazione; le sue proprietà antisettiche, infatti, fanno sì che la 'nduja non abbia bisogno di alcun conservante, rendendolo, così, un prodotto al 100% naturale e genuino. Al peperoncino si devono inoltre gran parte delle proprietà nutritive e benefiche della 'nduja, che può diventare un valido alleato dell'apparato digerente e circolatorio. Una volta che l'impasto assume una consistenza sufficientemente omogenea e cremosa, viene insaccato nel budello naturale detto orba del maiale per poi essere sottoposto ad una leggera affumicatura con erbe aromatiche. Infine, si lascia stagionare in modo del tutto naturale per un minimo di tre mesi, fino ad un massimo di sei. I modi in cui la 'Nduja viene apprezzata sono vari. Essa, infatti, è un paté molto versatile che può rientrare in contesti casalinghi e quotidiani, ma anche in cene eleganti o in degustazioni con vini ed oli pregiati. Tra i più classici c'è sicuramente quello che la vede spalmata su fette di pane abbrustolito, meglio se ancora caldo. Può, però, essere utilizzata, magari insieme a dell'aglio, anche per fare il soffritto, come base di un ragù o di un semplice sugo di pomodoro. Non solo, la 'Nduja è ottima anche per accompagnare formaggi semi-stagionati, per farcire delle frittate e per guarnire la pizza. Un insaccato dal gusto deciso, insomma ma che permette una miriade di abbinamenti e di modi per gustarlo. Tra i primi piatti classici preparati con questo insaccato ricordiamo la "fileja alla 'nduja" pasta tipica conosciuta anche con il nome di maccheroni al ferretto ed i fagioli con la 'nduja. La pasta con la 'nduja, che sia fileja, scialatielli o spaghetti, è infatti un must della cucina calabrese che chiunque deve provare almeno una volta nella vita. Le principali proprietà nutritive della 'nduja, come già accennato, derivano dalla presenza del peperoncino. Quest'ultimo, infatti, è ricco di vitamina A, C, E, K e del gruppo B, oltre a sali minerali quali il potassio, il rame e la lecitina. Grazie a questi suoi nutrienti aumenta la resistenza alle infezioni, combatte la diarrea e migliora la circolazione del sangue. Per ogni cucchiaino da tavola di 'nduja si contano 77 kcal (512 Kcal ogni 100 g), 7,57 g di grassi, 0,33 g di carboidrati e 1,84 g di proteine. Da uno studio svolto da un'agenzia di comunicazione realizzato su 1.820 turisti in occasione del lancio del documentario sul salone "Cibus" nel 2018, tra i dieci prodotti più amati dai turisti stranieri venuti in Italia, al primo posto si sono piazzati proprio a pari merito la 'nduja e il pesto genovese. Ci sono, poi, alcuni trucchi per combattere il piccante, non a caso, spesso ricette a base di ingredienti piccanti si uniscono a prodotti grassi come il formaggio. Il formaggio, ad esempio, è in grado di attutire la forza di un cibo molto piccante, rendendolo più sopportabile. La caseina, la proteina del latte, aiuta infatti a contrastare gli effetti della capsaicina (la molecola piccante del peperoncino) sui recettori nervosi, alleviando così la sensazione di bruciore. Anche lo zucchero o il sapore dolce sembra riescano ad attenuare il piccante come per esempio un succo di mela per accompagnare una pietanza piccante oppure un cucchiaino di zucchero.



Per ogni cucchiaino da tavola di 'nduja si contano 77 kcal



Ritorna la nuova edizione del Campionato Pizzaioli d'Italia

Sono aperte le iscrizioni per la seconda edizione del Campionato Pizzaioli d'Italia.

La manifestazione, organizzata dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana sarà riservata ai pizzaioli professionisti che vorranno cimentarsi in questa gara che valorizza le eccellenze italiane.



17 feb.

La prima gara si svolgerà a Caorle, in provincia di Venezia, lunedì 17 febbraio presso la fiera dell'Alto Adriatico al Palaexpomar. Il tema della gara, come nella precedente edizione sarà **"La Pizza di Mare"**. I primi cinque classificati accederanno di diritto alla finalissima.

2 mar.

La seconda gara Si svolgerà invece a Marina di Carrara, il 2 marzo presso la fiera CT Tirreno trade e avrà come tema la **"Pizza in Bianco"**. Anche in questo caso I primi cinque classificati accederanno di diritto alla finalissima della manifestazione. Il regolamento della gara è disponibile sul sito www.pizzaepastaitaliana.it con le modalità di iscrizione alla competizione.

10 mar.

Un nuovo appuntamento di questa edizione sarà presso Ho.Re. Coast, il 10 marzo presso l'Hotel Ariston di Paestum, in provincia di Salerno. La manifestazione, dedicata ai professionisti del mondo Hotellerie, catering e accoglienza, ospiterà per la prima volta questa manifestazione e per valorizzare al meglio le eccellenze del territorio campano, l'ingrediente selezionato per la pizza sarà il **"Pomodoro del Piennolo Vesuviano"**.



Per info e iscrizioni **www.pizzaepastaitaliana.it** oppure chiamare il numero +39 0421 83148

Nei prossimi mesi verranno incluse altre tappe di questa manifestazione.

Pizza World Tour 2020

Ricomincia il Pizza World Tour con le competizioni riservate ai pizzaioli stranieri. Il viaggio della pizza dopo la prima fermata di Marsiglia in occasione del salone Food n sud – di cui scriveremo nelle prossime pagine– ritorna in Germania per un grande classico delle competizioni di pizza.

16 mar.

16 Marzo – Amburgo, Internorga – Pre selezioni tedesche del Campionato Mondiale della Pizza 2020. Il salone anseatico è diventato ormai un punto di riferimento per tutti i pizzaioli che lavorano in Germania. Anche questa volta sono attesi tanti partecipanti per guadagnarsi l'accesso alla tre giorni di Parma.

29 mar. — **1** apr.

29 marzo – 1 aprile Shaghai, Hotelex. La selezione cinese del Campionato Mondiale della Pizza è diventata un punto di riferimento per i pizza lovers dell'estremo oriente. Uno dei poli fieristici più grandi al mondo ospiterà in occasione di Hotelex, una nutrita e agguerrita schiera di pizzaioli cinesi che si contenderanno il titolo per accedere alla finalissima di Parma. Chi vincerà?



Preselezioni del Campionato Mondiale della Pizza 2020: qui Marsiglia





SELECTIONS
MARSEILLE

I pizzaioli francesi sono certamente tra i concorrenti favoriti del Campionato Mondiale della Pizza. Una grande tradizione culinaria, ingredienti di altissimo pregio lavorati con grande bravura e competenza, fanno dei pizzaioli d'oltralpe dei temuti avversari, anche per chi è nato nella patria della pizza. Il salone Food n sud di Marsiglia (26 – 28 gennaio) da due edizioni ospita seminari, incontri e pizza showcooking in collaborazione con Pizza e Pasta Italiana e La Scuola italiana Pizzaioli. Le zone della Provenza, Costa Azzurra e Alpi francesi sono ricche di turismo e di grandi professionisti della pizza che hanno sempre ben figurato - e in alcuni casi vinto – al Campionato Mondiale della Pizza.

Il salone della città della sud della Francia ben rappresenta la bravura dei pizzaioli locali che si sono dati appuntamento il 27 gennaio nella pizza della pizza per la per selezione francese del Campionato Mondiale della Pizza 2020. Partner della manifestazione, OEM – Ali group per le attrezzature, Molino Agugiaro e Figna per le farine 5 Stagioni, Greci Prontofresco per le farciture e Latteria Sorrentina per la mozzarella.

A vincere l'accesso diretto al Campionato Mondiale della Pizza è Jean Max Techer della pizzeria Maxo Pizza di Entre Deux (Ile de la Reunion).





	PT.	CONCORRENTE	PIZZERIA
1	699	Techer Jean Max	MAXO PIZZA
2	692	Bosseau Matthieu	PIZZA DES AUBAGNES
3	685	Desogus Simone	PIZZERIA MARGHERITA 1889
4	664	Franceschi Mathieu	FRANCESCHI PIZZA
5	630	Saghari Tarek	REGINA DI NAPOLI
6	628	Mazza Sebastien	LE BRETANNE
7	627	Heoble' Fabrice	BONITA
8	623	Giuliani Jonathan	REGINA DI NAPOLI
8	623	Santini Manon	PIZZA DU CENGLE
9	611	Kalfalli Killian	MAISON NAPOLITAINE
10	606	Dechene Bruno	POULET AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES
11	575	Felfel Lotfi	FELFEL PIZZA
12	562	Tirmarche Mickael	MICKA PIZZA
13	557	Robin Clement	LITTLE ITALY
14	548	Moncada Emmanuel	PIZZA721
15	546	Bonnici Jean Philippe	PIZZA LA MAMMA

A fianco la classifica con tutti i concorrenti in gara

EDIZIONE 2018

Continua il viaggio attraverso le ricette proposte nelle ultime edizioni del Campionato Mondiale della Pizza. In queste pagine una selezione di pizze proposte nell'edizione 2018:



ricette... mondiali!

pizzeria Nashville, Roma



"contrasto"

autore: Abramo Fini



2° posto categoria pizza classica
2018

farcitura: purea di patate, gorgonzola, mirtilli, miele millefiori, burrata, cialde croccanti a base di piselli, zucca, parmigiano, rapa rossa, mirtillo disidratato

pizzeria Torretta Pizza, Azzate (VA)



"edo"

autore: Valerio Luca Torre



3° posto categoria pizza classica
2018

farcitura: crema di asparagi, stracciatella, asparagi croccanti, zabaione salato, parmigiano reggiano, tartare di carne, formaggio crescione, fiori edibili, limone



pizzeria Prati Verdi, Pontoglio (BS)

"rustico raffinato"





autore: Roberto Minelli

3° posto categoria pizza in teglia 2018

farcitura: mozzarella, lardo iberico, parmigiano, spuma di parmigiano, rosmarino, emulsione di dragoncello

pizzeria Blender, Oslo – Norvegia

"tartufo e crudo"



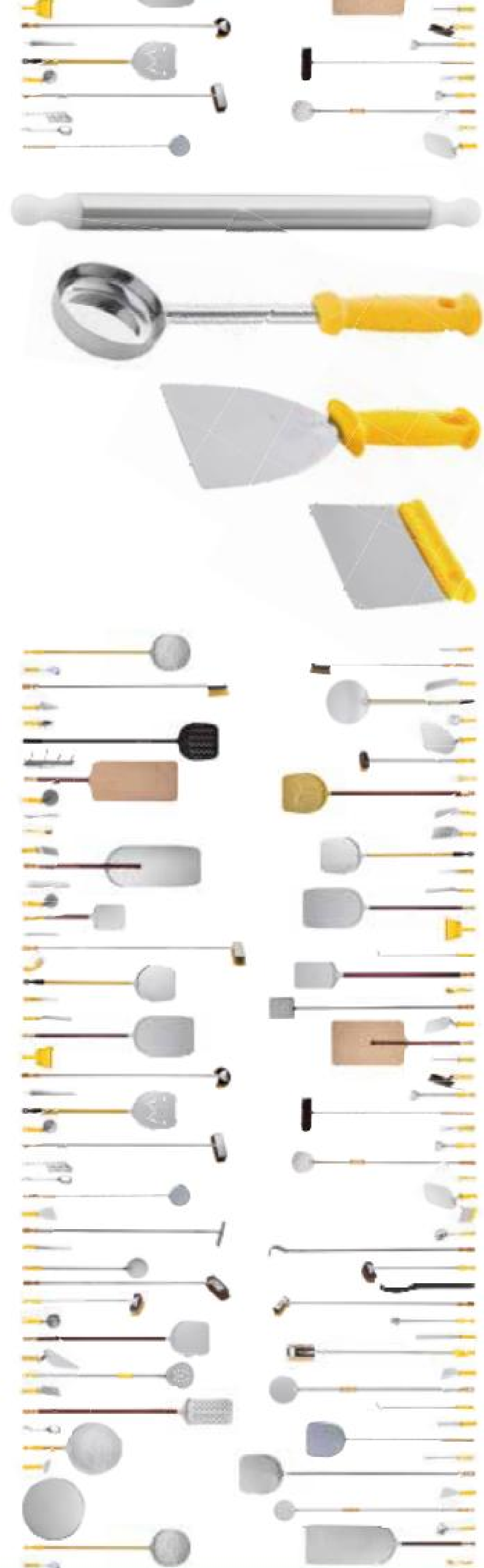


autore: Elio Corsi

2° posto categoria pizza senza glutine 2018

farcitura: crema di mascarpone al tartufo, zucchine, succo di lime, mix di spinaci, rucola e bietolina, olio evo, prosciutto crudo, pecorino sardo e tartufo fresco





La linea più completa e la migliore qualità

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!





LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com
la qualità made in Italy



2020 CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA - PIZZA WORLD CHAMPIONSHIP

pizzeria Le Buonevoglie, Padova

"gambero della passione"





autori: Fabio Sebastiani e lo chef Marco Lavista

1° posto categoria pizza a due 2018

farcitura: crema di peperone, mascarpone, parmigiano reggiano, mozzarella di bufala affumicata, pomodorini caramellati, Gambero rosso di Mazara, germogli di ravanello, menta, frutto della passione, vaniglia

pizzeria Mam'zelle Pizza, Sainr Pierre – Ile de la Reunion (FR)

"recontre"





autore: Thierry Gourreau

2° posto categoria pizza in pala 2018

farcitura: guanciale, mozzarella di bufala, puntarelle, crema di parmigiano reggiano





La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.



Official Partner Campionato Mondiale della Pizza 2020



Partner tecnico Scuola Italiana Pizzaioli

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it


MANCANO SOLO 2 MESI
ALLA MANIFESTAZIONE
PIÙ ATTESA
DEL MONDO
DELLA PIZZA
TEAM
N° 1

PIZZERIA DEL MESE

IL CAMPIONE

La redazione di Pizza e Pasta Italiana dedica queste pagine ad una pizzeria e ad un pizzaiolo diventati ormai un'istituzione nel lido romano: "Il Campione" di Gianluca Procaccini, ad Ostia. Pizzaiolo romano che ha fatto della pizza tonda al piatto una bandiera, Gianluca Procaccini attualmente gestisce tre pizzerie -e in quarta di prossima apertura, tra il litorale ostiense, il municipio romano e il quartiere dell'Infernetto (tra l'urbe e la città di Ostia).



A cura di Patrizio Carrer

Gianluca Procaccini si affaccia al mestiere di pizzaiolo dopo la classica gavetta.

"Sono originario di Roma e dopo aver lavorato in Svezia dove ho conosciuto mia moglie, sono ritornato a casa con un'idea ben precisa: aprire ad Ostia una pizzeria che servisse pizze al piatto, con posti a sedere. Nel 1992, anno in cui mi buttai in questo progetto, le pizzerie erano per lo più al trancio e la pizza tonda non era molto diffusa".



Proprio l'ultima apertura, quella della pizzeria all'Infernetto, è la sintesi perfetta di un percorso professionale cominciato più di 30 anni fa e che oggi fa di Gianluca Procaccini, oltre che pizzaiolo, anche abile imprenditore, in grado di coinvolgere in questo progetto alcune delle più importanti aziende del settore pizza.

Un azzardo, ma l'impegno e la passione di Gianluca Procaccini trovano riscontro sia nella clientela che affolla il locale di Ostia, sia nelle competizioni riservate agli operatori del settore, dove il pizzaiolo romano colleziona successi e soddisfazioni.

"Quella delle gare di pizza è un'esperienza che consiglio a tutti, si impara molto dal confronto con gli altri e a mio avviso si cresce anche umanamente. Nel 2001 ho vinto il trofeo Pizza dell'anno, poi nel 2010 il primo posto nella categoria Pizza Pala, al Campionato Italiano, un altro primo posto nella pizza classica ecc ecc. Quello che conta alla fine di tutto è ciò che ti rimane dentro... Le coppe, le medaglie e i premi, quelli rimangono su una bacheca a far bella mostra di sé."



Negli anni la pizzeria "Il Campione" di Ostia guadagna sempre più consensi e Gianluca Procaccini si dedica alla formazione, diventando istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli. Negli anni tantissimi ragazzi si affacciano al mestiere di pizzaiolo imparando da Gianluca un metodo di lavoro e un approccio che il "campione" di Ostia riporta ancora oggi nelle sue pizze.

"Impasti maturi, ben lievitati e cotti a dovere, ingredienti di qualità, freschi e proposte alla portata di tutte le tasche. Per le farciture prediligo le verdure e il pesce, ingredienti che riesco a trovare facilmente in una città di mare come Ostia. Come farina utilizzo un blend di 00, farina di farro, farina di soia e farina di riso, gli impasti vengono poi lavorati con una maturazione di almeno 24 ore e per la cottura utilizzo sia il forno elettrico che quello a legna (nella pizzeria aperta nel quartiere Infernetto sono presenti entrambi).



PIZZERIA
DEL MESE

La prossima imminente apertura de "Il Campione" sarà a Fiumicino – nel momento in cui leggete questa intervista sarà ormai realtà – e l'invito a provare le sue golosissime proposte è più che mai aperto.

Dei tre locali (due pizzerie e un chiosco estivo) quello del quartiere Infernetto è il più recente, è stato aperto infatti nel luglio del 2019 ed è anche il più grande dei tre, con poco meno di 200 posti a sedere esterni ed interni. Lo stile del locale è moderno, con un ampio bancone dove campeggia il logo del "Campione". Le pizze sono espressione di uno stile ben preciso, con pochi ingredienti messi a fine cottura, un po' in controtendenza rispetto allo stile "gourmet" e una grande varietà di farciture e abbinamenti creativi.

"Se dovessi consigliare tre pizze per farsi un'idea di quello che si mangia nei miei locali consiglierei la "Patate, polpo e pesto", per continuare con la pizza con carpaccio di pesce spada, zucchine julienne, mandorle, riduzione di aceto balsamico di Modena e salsa di prezzemolo aromatizzata agli agrumi. Infine il mio cavallo di battaglia: la Carbonara di mare con tartare di tonno, uova, pepe e pecorino romano".

E una pizza del cuore?

Quella che mi ha fatto vincere nel 2001 la mia prima gara e che ho chiamato Rebecca in onore di mia figlia: crema di formaggio Gorgonzola, pere Williams, Brie e Parmigiano Reggiano".

gli interni della pizzeria "Il Campione" nel quartiere Infernetto







a cura della redazione

Pizza Experience:
ti aspettiamo!

la partecipazione all'Arena sarà gratuita, salvo disponibilità dei posti a sedere.

Dal 15 al 18 febbraio si terrà a Rimini la fiera Beer&Food Attraction, grande evento dedicato sia al settore beverage che a quello del food. Una manifestazione unica nel suo genere che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'OUT OF HOME.
In questo contesto nasce la partnership della nostra rivista con Ieg Expo, organizzatrice della fiera: l'ideazione e realizzazione di una Pizza Experience all'interno di un'Arena dedicata ai visitatori professionali all'interno della quale poter portare le esperienze ed il racconto di alcuni tra i più noti professionisti-artigiani del settore della pizza e dell'arte bianca.
Lo scopo è quello di offrire loro stimoli, idee, punti di vista e prospettive con un taglio formativo ed informativo come da nostra tradizione ed impostazione editoriale. Ogni giorno – grazie alla condivisione d'intenti con gli organizzatori della Fiera - ospiteremo professionisti che a nostro avviso hanno una storia ed un'esperienza da comunicare ai propri colleghi in maniera diretta e senza filtri: un modo diverso aperto a tutti di organizzare formazione e showcooking di alto livello all'interno di una fiera.
Pizza Experience sarà un evento diverso, di alto profilo ed al tempo stesso uno spazio di confronto diretto con artigiani che grazie allo studio, la passione ed il duro lavoro hanno conseguito importanti traguardi professionali nonché la voglia di condividere il proprio sapere con gli altri.

PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

Sabato 15 febbraio



Chef Max Mariola reinterpreta l'hamburger.
In collaborazione con il Maestro Pizzaiolo Graziano Bertuzzo, lo chef Max Mariola (Sky Gambero Rosso Channel), presenta la propria interpretazione del panino più conosciuto e amato nel mondo. Max Mariola originario di Nettuno propone una cucina lineare e pulita, fatta di prodotti stagionali poco elaborati e tecniche di cottura veloci alla portata di tutti.

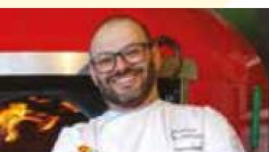


La pizza dolce di Gianni di Lella.
"Quello del pizzaiolo non è stato il mio primo impiego. Prima vendevo auto e sono entrato a contatto con l'arte bianca un po' per scommessa. Il sogno di mio padre era quello di aprire una pizzeria e mi sfidava dicendo che un venditore d'auto non avrebbe potuto diventare un pizzaiolo. Con il tempo invece ne feci la mia professione e quindi la mia passione, fatta anche di diverse soddisfazioni, e ancora oggi facciamo le pizze insieme. Ho da subito lavorato sulle materie prime utilizzate dietro al bancone ma anche sul rapporto con i clienti, che deve essere di sincerità. Molti clienti hanno perso di base la fiducia nei confronti della figura del ristoratore, io ho sempre lavorato su quello e nel tempo le soddisfazioni, sia nell'ambito delle competizioni che da parte della clientela, sono arrivate"

PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

PIZZA EXPERIENCE
RIMINI, 15- 18 FEBBRAIO 2020

Domenica 16 febbraio



La prima parte della giornata sarà dedicata ai lievitati gluten free e in particolare alla Pizza in Pala. ***Federico De Silvestri, Campione Mondiale di Pizza Gluten Free proporrà la Pizza in Pala senza glutine, per tutti.***

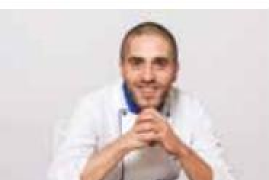


Nel pomeriggio i maestri pizzaioli Graziano Bertuzzo e Michele Croccia (Caselle in Pittari, Salerno, Pizzeria la Pietra Azzurra). Due maestri della pizza alle prese con i segreti dell'impasto….



Nel pomeriggio spazio al Maestro pizzaiolo Gennaro Nasti. ***Nato a Napoli, Gennaro Nasti è titolare di Bijou, locale d'eccellenza che a Parigi rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per la pizza.*** Innovazione, ricerca ma anche continuità con la tradizione napoletana, sono gli elementi che contraddistinguono il lavoro di Nasti, per la prima volta sul palco di Beer&food Attraction.

Lunedì 17 febbraio

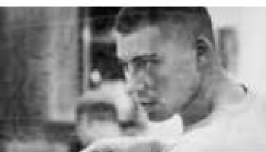
  

La cucina gluten free e lactose free sarà protagonista della prima parte della giornata, con Chef Marco Scaglione e Federico De Silvestri. Le soluzioni, le alternative per proporre un menu di pizza per tutti.
E poi nel pomeriggio due modi di intendere la pizza con due grandi professionisti.
Salvatore Santucci (pizzeria Ammaccàmm, Pozzuoli) pizzaiolo che ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di Maestro dell'impasto 2019/2020 dalla Guida del Gambero Rosso rappresenta la continuità e la tradizione della pizza napoletana. ***Renato Bosco (Saporè, Verona), ambasciatore della cucina italiana nel mondo, PizzaRicercatore ha fatto delle 3 "P": Pizza, Pane e Passione – la fonte della sua ispirazione professionale.***

Martedì 18 febbraio



Spazio alla signora della pizza: Rosa Casulli (Mc Rose – Putignano, Bari). Pugliese Doc, dalla sua terra Rosa Casulli eredita l'amore per i lievitati e nel 2008 vince il titolo di Campionessa Mondiale di Pizza. ***Una professionista che porterà a Rimini la propria "Pizza Experience".***



La pizza romana di Jacopo Mercuro (180g Pizzeria Romana — Pizzottella - Milano). La pizza alla romana del futuro. Croccante e leggera, quella romana è una pizza che si presta a tante farciture oltre a vivere una seconda giovinezza nelle pizzerie di tutto il mondo. Jacopo Mercuro rileggerà in chiave contemporanea alcune ricette della tradizione.

LA BIRRA



Pizza: a ognuna la sua birra!

di Alfonso Del Forno

Le pizze sono ormai dei piatti veri e propri, territorio di una nuova generazione di pizzaioli che utilizzano il disco di pasta per dare spazio alla creatività e all'utilizzo di ingredienti sempre diversi tra loro, quasi in competizione con gli chef della ristorazione classica.
Di fronte a questo tipo di tendenza, le motivazioni che spingono l'abbinamento delle pizze alle birre sono le più valide, grazie all'ampio ventaglio di aromi e gusti che le attuali produzioni artigianali riescono a raggiungere, tali da poter trovare il giusto connubio già ben presente nella ristorazione classica.
Detto ciò, è necessario partire dal riconoscimento delle proprietà organolettiche della pizza, studiando le caratteristiche degli ingredienti che compongono il topping e le interazioni che avvengono tra loro, tenendo conto della variazione degli stessi dopo la cottura. Un'analisi corretta è quella del piatto finito, dove guarnizione e impasto concorrono alla definizione dei valori complessivi.
Le caratteristiche principali di cui tener conto sono la complessità aromatico-gustativa, la componente tattile e la consistenza, tre parametri che devono essere equiparabili a quelli della birra, intesi come complessità olfattiva e gustativa, corpo e persistenza. Per definire l'equilibrio tra le due portate, vanno analizzate

le caratteristiche gustative della pizza, tenendo conto dei descrittori classici: dolce, salato, amaro, acido e umami, ricordandoci di non sottovalutare la presenza di spezie e grasso. Individuato il profilo organolettico della pizza, si studiano i descrittori prevalenti, per meglio definire la scelta della birra ideale, puntando su quelli che maggiormente caratterizzano il piatto. A questo punto la scelta della birra deve tener conto che il dolce può essere bilanciato da acido e amaro (e viceversa), il salato è bilanciato dal dolce, così come accade per la piccantezza. Il grasso e la succulenza influiscono dal punto di vista tattile nell'equilibrio dell'abbinamento e la loro presenza determina la scelta di birre in cui sono presenti frizzantezza, acidità, elevato grado alcolico e buona secchezza.
Veniamo alla prova pratica partendo dalla **Margherita**, caratterizzata da materie prime molto semplici: pomodoro, mozzarella, basilico e olio. Il pomodoro conferisce alla pizza una tendenza acida, bilanciata dalla tendenza dolce del fiordilatte. Nel caso di mozzarella di bufala abbiamo anche una leggera componente acida e grassezza. Il basilico introduce invece una nota balsamica. La birra in abbinamento potrebbe essere una Weisse, realizzata con malto d'orzo e di frumento, dall'ingresso dolce e finale leggermente acido, che insieme a una buona frizzantezza, riesce a pulire bene il palato e a bilanciare la tendenza dolce generale della Margherita.

Nonostante sembri più semplice, la **Marinara** è una pizza molto più caratterizzata rispetto alla Margherita. Pomodoro, origano, aglio e olio sono le materie prime con cui è realizzata. Il pomodoro contribuisce con la sua acidità a esaltare aromaticità e speziatura di aglio e origano. La birra in abbinamento dovrebbe avere una tendenza dolce, per equilibrare le caratteristiche della pizza. Helles e Marzen sono una buona scelta, se ci orientiamo verso birre di bassa fermentazione. Per quelle di alta fermentazione potremmo optare per una Pale Ale di ispirazione inglese o una Blonde Ale di ispirazione belga.
Altra pizza classica è la **Quattro Formaggi**, che nella versione classica è realizzata con fiordilatte, gorgonzola, pecorino ed emmenthal. La combinazione di questi formaggi conferisce alla pizza grassezza, tendenza dolce e sapidità, con una buona componente aromatica data dal gorgonzola. In abbinamento dobbiamo scegliere una birra che possa avere una base dolce, ma allo stesso tempo offrire una buona secchezza e un elevato grado alcolico. La mia scelta ricade su una Triple, birra di scuola belga, che ha proprio queste caratteristiche.
Tipica pizza napoletana è quella **fritta con ripieno di ricotta di bufala e cicoli.** Questa pizza è la massima espressione di untuosità e grassezza, completata da una leggera tendenza dolce e dalla speziatura tipica dei cicoli, cui si aggiunge la presenza del pepe nero, spesso utilizzato.

La scelta dell'abbinamento a questa pizza è rivolta soprattutto verso birre a elevato grado alcolico e dalla tendenza dolce, come doppelbock e quadrupel.
Ultimo abbinamento è quello relativo alla pizza del Campione del Mondo 2019 **Riccardo La Rosa**. La pizza che gli ha permesso di conquistare il prestigioso riconoscimento ha un topping molto interessante: burrata, pomodori datterini, pomodorini gialli, pesto, pinoli tostati, e parmigiano reggiano. Tradotto in caratteristiche organolettiche, sono presenti grassezza, acidità, tendenza dolce, balsamicità, tostatura e umami. Una pizza che gioca sul grande equilibrio dei diversi ingredienti, ma che necessità della presenza di alcool non molto elevata, una buona frizzantezza e complessità gustativa che riescano ad esaltare gli ingredienti. La Saison, in generale, ha queste caratteristiche e credo sia la birra ideale per esaltare la bontà di questa pizza.
Questi sono solo alcuni dei possibili abbinamenti, meglio approfonditi nell'ambito del progetto Birra in Tavola sul sito www.birraintavola.it

Illustrazioni di Antonella Manenti



a cura della redazione

Web

social network e pizza

CONOSCIAMO IL

digital

food marketing

2^ PARTE

intervista a
Nicoletta Polliotto

CAORLE EXPO
PALAEXPOMAR









Fiera dell'Alto Adriatico

PER ALBERGHI RISTORANTI PUBBLICI ESERCIZI

16-17-18-19 febbraio 2020
10:00 - 18:30
ultimo giorno 10:00 - 17:00

- Coffee & beverages
- Food
- Food equipment
- Indoor & Outdoor contract
- Service
- Software
- Technology & Wellness

IL SALONE DEL NORD EST ITALIANO DEDICATO AL MONDO HO.RE.CA.

FieraAltoAdriatico
Tel. 0421 84269

fieraaltoadriatico.it
fieracaorle@expomar.it























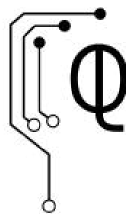



Chi è Nicoletta Polliotto

Nicoletta Polliotto è digital project manager con l'agenzia Muse Comunicazione (musecomunicazione.it), esperta di food & restaurant marketing (comunicazionenellaristorazione.it) e collabora con Confcommercio, Confesercenti, LUISS, FIPE e moltissime altre realtà che si occupano di business e imprenditoria. Curatrice della collana Hoepli dedicata al turismo e alla ristorazione dal titolo "DMT – Digitale Marketing Turismo", Nicoletta Polliotto è Direttore della DFMlab Academy dedicata al food e al digitale a Torino e Milano (www.eventbrite.it/o/dfmlab-digital-food-marketing-lab-20089403285)

Nello scorso numero di Pizza e Pasta Italiana abbiamo intervistato Nicoletta Polliotto, esperta di comunicazione digitale applicata alla ristorazione. Il suo intervento continua in questo numero, con alcune riflessioni sul mondo dei social network e sulle piattaforme digitali dedicate alla ristorazione.

"Le recensioni nei siti specializzati: quanto è opportuno darci peso? Come dovrebbe reagire il professionista di fronte ad una critica negativa?"



La ristorazione in Italia è variegata, per livello di accoglienza, prezzo, proposta culinaria, concept ristorativo, location, mood e modalità di distribuzione dei piatti. Se c'è un elemento che accomuna questo florilegio di attività è il timore di ricevere una recensione negativa. **TripAdvisor** è la piattaforma di aggregazione di review più criticata dagli operatori, amata e utilizzata dai clienti. Ha un numero di utenti elevatissimo ed è invece molto amata dagli utilizzatori. Ma non è la sola piattaforma: per numero di recensione è battuta da Google My Business e - al secondo posto - da Facebook.

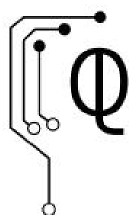
Partiamo dai numeri:
La App di TripAdvisor conta oltre **500 milioni di download.**
Tra gli utilizzatori di **TripAdvisor, 87% dichiara di voler condividere esperienze positive con altri viaggiatori.** Questo dato è ulteriormente supportato dal punteggio medio globale delle strutture su TripAdvisor che nel 2018 è stato di 4.22 su 5.
80% degli ospiti di un locale si informa sule web prima di sceglierlo e una buona parte legge le recensioni.

Vediamo quale la strategia maggiormente consigliabile: questi sono 6 passi che consigliamo sempre! Come utilizzare concretamente gli UGC (User Generated Content, ossia contenuti realizzati dagli ospiti) per promuovere il ristorante?

1. Ascolta e monitora le conversazioni spontanee nate intorno al tuo Brand
2. Invita i tuoi ospiti a recensire la tua struttura sui portali dedicati
3. Rispondi sempre in modo cortese alle recensioni, anche negative, e dialoga con i tuoi utenti
4. Ospita sul tuo website, in una sezione dedicata, commenti e recensioni
5. Crea una campagna per stimolare la produzione di contenuti e recensioni
6. Metti a disposizione una connessione Free Wi-fi e favorisci la condivisione



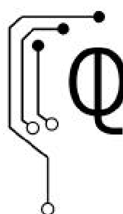
Per la gestione delle critiche è importante avere tranquillità: fare un bel respiro e chiedere scusa per eventuali disagi arrecati, concludendo con una nota conciliante. Rispondere a chi ci elogia può apparire facile ma riserva alcune insidie: attenti a una eccessiva autocelebrazione, a risposte troppo standard o stucchevoli lungaggini. Il rischio è irritare il tuo lettore e potenziale cliente.
Ecco **5 consigli** per una risposta perfetta:
1. Riconoscere il merito ai propri collaboratori: evita l'autocelebrazione
2. Offrire soluzioni a problemi che sono accaduti realmente
3. Rispondere ai complimenti: focalizza l'attenzione sul cliente
4. Essere semplici e diretti
5. Invitare gli ospiti con recensioni negative a tornare per far loro cambiare idea



"Utilizzare i social a fini commerciali è una prassi consolidata, quali sono dei casi di successo che ha avuto modo di seguire – parliamo di ristoranti, pizzerie, pizzerie d'asporto ecc - .

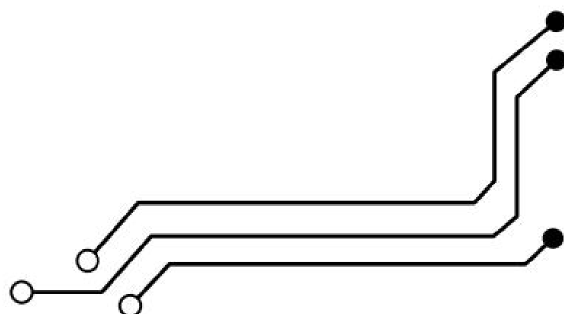
Tante sono le eccellenze gastronomiche anche sui social media.
Nel mio libro "Digital Food Marketing. Guida pratica per ristoratori intraprendenti ne raccolgo moltissime.
Tra i miei favoriti brillano quelli che eccellono in coerenza (identità ben tracciata e narrata da qualsiasi piattaforma stiamo trasmettendo i nostri messaggi, con un tono di voce riconoscibile e memorabile) ma anche capaci di utilizzare i social in modo differente in base al target che lo compone e al sistema di fruizione che lo contraddistingue.

Ricordiamo sempre con piacere i Borboni di Salerno e il Re Denari sempre di Salerno.
Ma anche Beato te Milano. Poi ancora Pescaria e Miscusi. Interessante poi chi lavora sul personal branding ossia fa diventare la figura del pizza chef o dello chef un brand una marca. Mi viene in mente il caso di Pizzeria da Lioniello ma anche la tecnica comunicativa di Gabriele Bonci e Renato Bosco.



"Un'ultima domanda, in questo settore come in tanti altri, la figura dell'influencer sta diventando sempre più importante, ma quando si diventa influencer? E' sufficiente avere un ampio seguito oppure è necessario veicolare dei contenuti sempre innovativi? (Ricette, impasti ecc).

Sulle tecniche di influencer marketing occorrerebbe aprire un capitolo distinto. Intanto diciamo che è tra gli approcci comunicativi più performanti e in crescita e che è difficile farne senza.
Certo i grandi brand possono avvalersi, anche per i budget di cui dispongono e per la tipologia di campagne che vanno a progettare, di grandi influenzatori ma come è sempre stato: pensiamo alle pubblicità di prestigiose marche affidate a personaggi noti del mondo dello sport, fashion, cinema, tv… Nulla è cambiato: si chiama comunicazione a doppio flusso ed è stata teorizzata dai pubblicitari americani negli anni '50.
Per i brand della ristorazione poi non abbiamo sempre fatto peste e corna per fotografarci con i VIP e mettere la fotografia dietro al bancone? Quante cene sono state offerte a chi aveva tutti i mezzi per pagarle?
Detto ciò, l'influencer marketing se ben applicato ha regole e modalità di misurazione, come tutte le attività digitali. Occorre sapientemente fare un progetto, ponendosi indicatori di successo e obiettivi. Per i piccoli ristoratori, pizzaioli e somministratori consiglio di utilizzare micro-influenzatori: pubblico con un bacino di influenza minore ma più intimo, stretto e confidenziale. Utilizzate i fornitori, i collaboratori e partner, i contatti del territorio. E soprattutto i clienti: sono i nostri più fedeli (ed economici) ambasciatori! Grazie per l'attenzione e mi auguro di incontrarvi ancora! Buon lavoro.



Pizza Senza Glutine

senza allergeni, idratata con acqua di mare e realizzata con ingredienti 100% biologici.





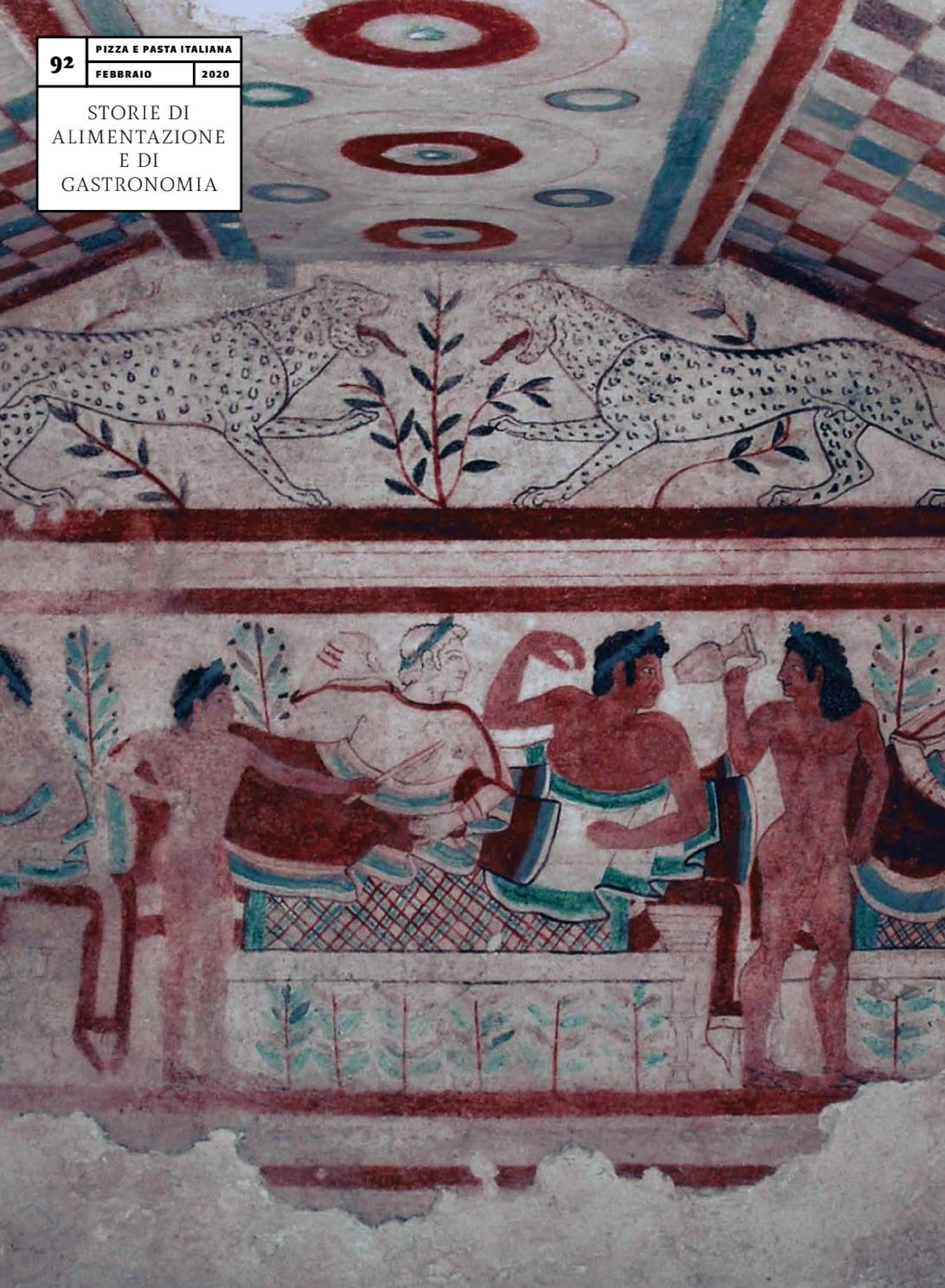
#grecipizzabook  

E tu... che tipo di PIZZA sei?

Prossima uscita, PIZZA **LEGGERA**

scarica subito l'app GreciXte

App Store Google play


92
PIZZA E PASTA ITALIANA
FEBBRAIO
2020
STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

A tavola con gli Etruschi

nell'Italia centrale gli Etruschi furono artefici di una grande civiltà ancor prima che fosse fondata Roma

di Stefano Buso

A SINISTRA, *Tomba dei Leopardi Tarquinia*

Probabilmente, nemmeno lo scaltro Sherlock Holmes – personaggio letterario ideato da Arthur Conan Doyle – sarebbe capace di svelare i segreti gastronomici degli Etruschi e ciò a causa della penuria di testi e di documenti specifici. Talvolta, per cercare di capire qualche aspetto dalla loro cucina, si è proceduto per deduzione, supponendo che la loro fosse una cucina a base di prodotti del territorio. Infatti sappiamo che gli Etruschi furono coltivatori, viticoltori e allevatori, attività che a quel tempo erano comuni a tutti i popoli non solo italici ma in tutta le terre del Vicino Oriente e in quelle affacciate sul Mediterraneo.

A fornirci notizie sulle loro consuetudini furono i romani, con i resoconti di Plinio il Vecchio, di Pompeo Trogo e di altri autori latini meno famosi. Anche i greci fecero la loro parte, tra tutti lo storiografo Erodoto, che agli Etruschi attribuiva addirittura un'origine mediorientale, precisamente in Anatolia, credenza che in seguito si rivelò completamente errata. Tuttavia, ad accendere una lanterna nell'oscurità di quel periodo hanno pensato i dipinti murali rivenuti nei siti funerari – le tombe ipogeiche – presenti in più contrade dell'Italia Centrale. E così, studiando queste immagini suggestive, sappiamo che gli abitanti dell'Etruria erano tutt'altro che indifferenti al cibo e al vino.

Sempre i romani, forse per invidia o perché era vero, li descrissero come dei crapuloni dediti a interminabili libagioni. Negli schizzi impressi nel tufo spiccano in tutto il loro splendore scorpacciate pantagrueliche con i commensali nelle consuete pose conviviali del periodo antico, ossia, distesi nel lettino (*Kline*), col gomito appoggiato a soffici imbottiture – mentre sono intenti a banchettare in allegria. Altro dettaglio interessante è la presenza delle donne, che appaiono in tutto il loro splendore accanto ai consorti maschi e non relegate in un cantuccio, come, al contrario, avveniva presso altre culture antiche.

Una grande tradizione

Cibarsi in modo confortevole non fu sempre usuale per i discendenti di Tarconte (figura mitica della leggenda etrusca), ma subentrò pian piano che lievitarono lusso e benessere, poiché, in origine, la posizione era quella consueta, ossia, seduti innanzi alla tavola. Nelle rappresentazioni parietali delle bellissime tombe etrusche i partecipanti al simposio sono ben vestiti e agghindati con monili scintillanti, segno che amavano coniugare il lusso con i piaceri della vita. Vettovaglie e giare troneggiavano su un piano (*Kylikeion*) ornato con drappi pregiati, contribuendo a rendere il banchetto una



IN FOTO, *Sarcofago di Thanunia Seianti*

straordinaria celebrazione scenografica, quasi attando in anticipo il motto latino "*Edamus, bibamus, gaudeamus*" ("mangiamo, beviamo e godiamo").
Vita, fatiche e, come visto, pure signorili banchetti, ma dove accadeva tutto ciò, in quale zona dell'Italia?
Il loro habitat corrispondeva all'attuale Lazio settentrionale, parte dell'Umbria, una fetta della Toscana con ramificazioni estese fin su, verso Nord, nella parte meridionale della pianura padana (fino ad Adria che era il loro porto dell'Adriatico), una zona ricca di risorse naturali, corsi d'acqua e di conseguenza una ricca fauna che circolava liberamente e che potevano cacciare. Curioso che l'attuale capoluogo dell'Emilia-Romagna, la città di Bologna, fosse la capitale dell'Etruria padana col nome di "*Felsina*". La presenza etrusca nel territorio bolognese e aree limitrofe risale nientemeno che al IX secolo a.C.



IN FOTO,
La Necropoli di Populonia



Come premesso, la gastronomia etrusca palesa segmenti ancora aleatori; del resto tirare in ballo leccornie e chissà quali delikatessen riferendosi a una cornice storica così vetusta potrebbe essere a dir poco fuorviante. È sin troppo facile evocare le vicende di ieri schematizzandole in somme e sottrazioni aritmetiche. Con ciò, lungi dall'affermare che la civiltà qui descritta non avesse delle bontà specifiche, tuttavia diventa problematico farne una ricostruzione plausibile per via delle esigue informazioni disponibili. Quel che sommariamente si vuole asserire è che non esiste una ricetta caratteristica "all'etrusca", ciò nonostante storici e gastronomi un'idea se la sono fatta, realizzando che le portate nell'antica Tuscia dovevano eguagliare, più o meno, quelle degli altri popoli italici. In periodi recenti, sono stati concretizzati alcuni ensemble gastronomici con prodotti agroalimentari speculari dell'Italia Centrale, ma, come anticipato, preparazioni che ricalchino per filo e per segno l'excursus culinario etrusco non ne possediamo. In buona fede, si desume che quelle riproposte siano ghiottonerie perlomeno simili alle originali, malgrado ciò, possiamo esserne certi oltre ogni ragionevole dubbio? A questa domanda risponderemo il prossimo mese.

(1 – continua)



40th

Ospitalità Italia

2020

complesso fieristico di Carrara
dall'1 al 4 marzo
dalle 9:30 alle 18:30



Dall'1 al 4 marzo 2020 a Carrara Fiere, TIRRENO C.T. festeggia quest'anno la 40esima edizione. La fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, è da sempre il punto di riferimento del settore dell'accoglienza e della ristorazione. Grandi marchi del food&beverage italiano ed estero che si rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. A completare l'offerta espositiva c'è Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari ,giunta alla sua ventunesima edizione.

Attrezzature e forniture per: Alberghi, Ristoranti, Gelaterie, Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract

In contemporanea con:



Organizzato da:



Tirreno C.T. *Tirreno Trade* s.r.l.

Organizzazione fiere

Tel 0585.791770 | Fax 0585.791781
www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **10** *al* **14 feb.**
dal **16** *al* **20 mar.**
dal **6** *al* **10 apr.**

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- **24 feb.** PIZZA IN PALA
- **25 feb.** PIZZA IN TEGLIA
- **26 feb.** PANE IN PIZZERIA

info
0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **10** *al* **21 feb.**

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno
C/O Mediterranea
Accademia Del Gusto

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TURATE - COMO
info
02.96.48.91.42
340.42.57.917
MARIO SIGNORILE

ASCOLI PICENO
info
333.68.37.562
ADOLFO RASTELLI

CATANIA
info
320.06.06.297
EMANUELE SCIORTINO

ALBEROBELLO - BARI C/O
ISTITUTO ECCELSA
info
080.246.1249
ROSA CASULLI

GENOVA
info
329.91.17.077
ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA
info
339.18.00.810
LUIGI TIMONCINI

BELLUNO
info
339.33.43.905
LUCA GACCIONE

L'AQUILA
info
339.79.19.152
GIULIANO BUCCI

PERUGIA
info
389.11.95.664
ALESSIO PACIOTTI

RIMINI
info
0541.39.42.31
347.97.19.204
PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN
info
0421.83.148
347.68.10.71
FABIO SEBASTIANI

TRIESTE
info
339.73.61.243
MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA
info
348.79.51.419
PAOLO ABBIATI

VERONA C/O ZANOLLI
info
347.69.96969
FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA
info
328.31.44.633
RICCARDO LA ROSA

TERAMO
info
339.68.15.179
GIANNI POMPETTI

VERONA
Master Istruttori PFC
c/o Love it
info
0421.83.148
GIUSEPPE CONTE
GIORGIO SABBATINI

TRENTO
info
345.91.57.187
ALESSANDRO CIVETTINI

NORMA - LATINA
info
0773.35.46.21
328.66.83.860
FILIPPO MARINI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL
info
0421.83.148
SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
info
0376.655.737
IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI

GIMETAL
Latteria Montanari
GRECI
Le 5 Stagioni

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

- **MODENA** c/o PAVAILLER
- **BRESCIA** c/o Forni Ceky
- **PADOVA** c/o SIRMAN
- **VERONA** c/o zanolli, c/o Marana Forni
- **PISTOIA** c/o GIMETAL
- **FIRENZE** *Reggello* c/o VALORIANI
- **TREVISO** c/o CUPPONE
- **ROMA** c/o Castelliforni
- **MANTOVA** c/o OEM YOUR PIZZA HUB, c/o Sanfelici
- **SALERNO** c/o Lamberti food

CORSI *all'* ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI
GINO JASKULA
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX
VALERIO COMMAZZETTO
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN
c/o FORNO ITALIA
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Canada



TORONTO
REMO TORTOLA
info (0039) 0421.83.148

Russia



MOSCA
VLADIMIR DAVYDOV
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0086) 185.1860.5274

Usa



SAN FRANCISCO
TONY GEMIGNANI
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO
LEO SPIZZIRRI
info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI
FRANCO CASANI
info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT
C/O LA BOTTEGA TOSCANA
info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia



MELBOURNE
MARIANO DE GIACOMI
info (0039) 0421.83.148



PERTH
THEO KALOGERACOS
info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER
IVAN ZECCA
info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA
HENRIQUE CAVAZZOTTI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES
APPYCE
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar